

Caviar d'aubergine

Ingrédients

2 aubergines
2 petits oignons
1 verre d'huile d'olive
1 c. à soupe de persil haché très fin
1 gousse d'ail
sel, poivre

Préparation

La veille

Mettez les aubergines entières dans le four, à chaleur moyenne.

Faites-les cuire jusqu'à ce que leur peau desséchée se craquelle et que leur chair soit molle au toucher.

Retournez-les de temps en temps pour qu'elles soient bien grillées sur toutes les faces

Quand la peau se craquelle étendre le four et laisser les aubergines dans le four toute la nuit

Le lendemain

Epluchez les aubergines.

Mixez-les avec l'oignon et l'ail

Mettez le tout dans un saladier. Salez, poivrez.

Tournez à la cuillère en bois en ajoutant l'huile en filet comme pour une mayonnaise. Arrêtez de verser de l'huile dès que la pâte est bien liée. Mettez au frais. Ajoutez le persil au moment de servir.