

Caviar d'aubergine

Recette n°1

- 3 à 4 aubergines,
- 2 à 3 tomates,
- 1 oignon,
- 1 dl d'huile d'olive,
- sel, poivre

-Cuire les aubergines entières pendant 15 à 20 min. dans le four chaud à 200°C.

-Monder et épépiner les tomates et les hacher.

-Éplucher et ciseler finement l'oignon. Avec une cuillère, retirer la pulpe des aubergines et la hacher.

-Mixer ensemble tomates, pulpe d'aubergine, oignon, huile.

Saler et poivrer.

-Servir glacé.

www.sene.name

Caviar d'aubergine

Recette n°2

- 1 grosse aubergine ou 2 moyennes
- 60 ml d'huile d'olive (6 cl)
- 1 gousse d'ail écrasée
- 30 g de beurre de sésame (tahini) (2 cuillères à soupe)
- le jus d'1/2 citron
- Sel, poivre

- Préchauffer le four à 180°C.

-Piquer la peau de l'aubergine avec une fourchette. La placer dans un plat au four et cuire jusqu'à ce qu'elle soit très molle pendant 30 à 40 minutes. Refroidir.

-Avec une cuillère retirer la chair, la mettre dans le bol d'un robot culinaire, ajouter le beurre de sésame et le jus de citron. Mélanger à haute vitesse avec de l'huile d'olive en filet. Saler et poivrer. Servir frais avec la salade de pois chiches et de feta. www.sene.name