

# CAVIAR D'AUBERGINES



Par

**Luana Belmondo**

Dans

**Ep.25 - Luana cuisine un buffet méditerranéen**

## INGRÉDIENTS :


- 3 aubergines
- 2 gousses d'ail
- 1 demi jus de citron
- 20 g d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin
- Cumin
- ciboulette
- Persil


## RECETTE :

1. Préchauffez le four à 210°C (th.7).
2. Entaillez les extrémités des aubergines de chaque côté. Placez-les sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé et enfournez 40 min.
3. Laissez les aubergines refroidir et récupérez la pulpe dans un saladier.
4. Écrasez la pulpe à la fourchette ou coupez à l'aide d'un couteau.
5. Ajoutez l'ail pressé, un soupçon de cumin, le jus de citron et l'huile d'olive.
6. Saupoudrez de persil ciselé.
7. Réservez au frais au moins 30 minutes avant de servir.

## PRÉPARATION :

 10 minutes

 40 minutes

 4 personnes

 Facile