



Caviar d'aubergines



Ingrédients

Recette pour : 900 g de caviar
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 45 minutes

~~~~~  
2 aubergines  
4 tomates  
1 poivron rouge  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
Piment en poudre  
Thym frais  
Huile d'olive  
Sel, poivre

### *Progression*

- 1 - Préchauffer le four à 200°.
- 2 - Couper l'aubergine en deux, inciser la chair et mettre dans un plat.
- 3 - Disposer sur les aubergines les oignons émincés, l'ail râpé, les tomates mondées et coupées en rondelle et le poivron coupé en petit dés. Ajouter un filet d'huile d'olive, du thym frais et assaisonner.
- 4 - Mettre au four pendant 45 minutes.
- 5 - A l'issue de la cuisson, racler la pulpe de l'aubergine pour ôter la peau. Passer les légumes au blender.
- 6 - Une fois mixé, ajouter une pointe de couteau de piment en poudre.