

Caviar d'aubergines

Ingrédients pour 6 personnes :

4 belles aubergines
8 petits oignons blancs ou 1 gros
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 citron jaune
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
2 cuillères à soupe de persil plat
Sel
Poivre du moulin

Préparation :

Allumer le four au maximum.

Laver les aubergines, les couper en deux dans la longueur, les poser côté peau sur une grille. Enduire la chair d'un peu d'huile d'olive.

Enfourner et réduire la température du four à th 7. Compter 30 minutes de cuisson : La chair doit être comptée.

Avec une cuillère, retirer les chairs ; éliminer la peau. Réduire le tout en purée.

Éplucher les oignons et les couper très finement, les ajouter à la purée d'aubergines et l'huile d'olive, le jus de citron et le vinaigre ainsi que le persil haché.

Servir frais accompagné de pain légèrement grillé.