

Caviar d'aubergine

4 pers | 10 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 2 aubergines
- 1 à 2 courgettes
- 1 gousse d’ail
- 4 branches de persil plat
- 2 c. à s. de fromage blanc 0 %
- 1 jus de citron jaune
- 1 pincée de cumin en poudre
- 1 pincée de piment d’Espelette
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffez votre four à 180 ° C (th. 6).

Etape 2

Lavez les aubergines, placez-les entières sur une plaque de cuisson et enfournez-les pendant 50 minutes.

Etape 3

Pendant ce temps, lavez et effeuillez le persil.

Etape 4

Une fois les aubergines cuites, laissez-les refroidir avant de les couper en deux, dans la longueur, et de les vider à l’aide d’une cuiller.

Etape 5

Mixez la chair des aubergines avec le fromage blanc, l’ail, le persil, le jus de citron, pendant 1 minute au moins. Vous devez obtenir un appareil lisse et homogène.

Etape 6

Ajoutez le sel, le poivre et le piment, puis dégustez !