

Caviar d’aubergines

6 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 620 g d'aubergine
- 3 gousses d’ail
- 2 c. à s. de jus de citron
- 1 c. à c. de cumin
- 1 c. à c. de paprika
- 20 ml d'huile d'olive
- sel

La **recette**

Etape 1

Éplucher et couper en morceaux les aubergines puis peler et couper les gousses d’ail en 2.
Ajouter les gousses d’ail dans le bol, mixer.

Etape 2

Racler les parois du bol, ajoutez l’huile d’olive. Faire rissoler 3 min.
Ajouter les aubergines, le jus de citron, le cumin, le paprika, saler. Faire cuire 40 min.
Mixer.