



Accueil > Recettes > Légumes > Aubergines > **Caviar d'aubergine**

Commentaires



## Caviar d'aubergine

Garantie sans caviar.



### Pour cette recette du caviar d'aubergine

1 aubergine - 3 ou 4 petites tomates - 1 oignon - 1 gousse d'ail (facultatif) - 1/2 poivron - 1 pointe de couteau de piment - sel, sel, poivre et thym frais.

### Progression :



1. Couper l'aubergine en deux, inciser la chair et la mettre dans un plat à four.



2. Trancher l'oignon et disposer les rondelles sur l'aubergine.



3. Mouliner les tomates, couper les en rondelles et poser les au-dessus des oignons.



4. Couper le demi poivron en dés et répartir dans le plat et sur l'aubergine. Ajouter un filet d'huile d'olive, sel, poivre et thym frais.



5. Mettre au four Th 6 (180° C) pendant environ 45 mn. Éviter l'air pulsé qui sèche les légumes.



6. Lorsque les légumes sont cuits, racler la pulpe de l'aubergine pour ôter la peau (trop indigeste) et passer le tout au blender.



7. Une fois mixé vous pouvez ajouter une pointe de piment en poudre ou quelques gouttes de tabasco selon les goûts.



8. A servir bien frais sur des toasts grillés ou avec des blinis.

## Pour conclure :

Choisir des aubergines bien fermes et brillantes avec un pedoncule bien vert pas fané. Servir sur des toasts grillés avec un petit rosé bien frais, idéal pour les belles soirées d'été.

### Accords mets et (bonnes) musiques



On écoute **Take the Money and Run** de **Steve Miller Band**, une alternative pour s'occuper pendant la cuisson des aubergines !

### Accords mets et vins avec Ecce Vino



Pas d'accords met et vins pour le moment. Mais notre liste d'accords met et vins sera complétée prochainement.