



Estelle de Saint Germain

Caviar d'aubergine

2 aubergines, 2 tomates, 2 gousses d'ail, ½ oignon doux, persil plat ciselé, huile d'olive, citron, sel et poivre.

Recette :

Laver les aubergines, les couper en 2 dans la longueur, les poser sur du papier de cuisson et enfourner 45 minutes.

Prélever ensuite la chair, la hacher grossièrement au couteau et la laisser égoutter dans une passoire.

Pendant la cuisson des aubergines, couper en petits dés les tomates, saler légèrement laisser égoutter dans une passoire.

Râper l'ail et l'oignon puis mélanger tous les ingrédients.