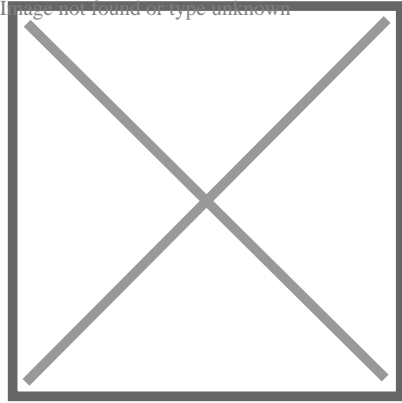


## AUTRE

# Caviar d'aubergine

---



### Durée total réalisation : 25 mn

- Temps préparation : 5 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 20 mn

### Ingrédients (pour 1 à 2) :

- 2 aubergines moyennes
- 2 gousses d'ail
- jus d'1/2 citron
- 2 cs huile olive
- 1 pincée de cumin
- 1 pincée de sel

### Préparation de la recette :

#### Étape 1

Préchauffer le four à 160°C

#### Étape 2

Laver et couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur

#### Étape 3

Les placer sur une plaque du four et les recouvrir de papier sulfurisé

#### Étape 4

Cuire 20 mn, jusqu'à ce que la chair soit fondante

#### Étape 5

Récupérer la chair des aubergine avec une cuillère et l'écraser.

#### Étape 6

Ajouter l'ail pressé, le jus de citron, l'huile, le sel et le cumin.

#### Étape 7

Laisser refroidir