



Mon caviar d'aubergines

Ingrédients :

- 3 petites aubergines
- 10 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe de tomate concentrée
- ½ petite boîte de pulpe de tomate
- sel
- poivre noir
- huile d'olive

Préparation :

Mettre de l'huile d'olive dans une petite cocotte. Il faut que vous sachiez que je prépare mon huile d'olive moi-même en y ajoutant des piments coupés en 2, de l'ail et du thym. Donc, lorsque je cuisine avec cette huile, celle-ci est légèrement pimentée et relève de ce fait tous mes plats.



Epluchez les aubergines et coupez-les en petites morceaux. Les ajoutez dans la cocotte et mettre à cuire à feu doux.



Les aubergines vont absorber l'huile et cela risque d'attacher dans le fond de la cocotte, mélangez souvent. Assaisonnez.



Quand les aubergines sont presque cuites, ajoutez l'ail haché (dans le presse ail). Ajoutez aussi la pulpe de tomate et continuez de cuire.



Laissez cuire à petit feu tout en remuant souvent. Ajoutez ensuite la tomate concentrée. Bien remuer et continuer de cuire.



Quand c'est cuit, utilisez un presse purée et écrasez le tout.



Servir chaud dans des petits raviers. Bon appétit !