



Cuisine et
dépendances

Caviar d'aubergines



Bon, le caviar d'aubergines ce n'est pas très original, mais c'est tellement bon ! A l'apéro pour tremper des gressins, dans des verrines ou étalé sur du pain grillé, tout le monde se régale à chaque fois. C'était aussi une des premières recettes que j'avais envoyé sur Marmiton, il y a quelques années, et qui avait plutôt bien marché, au vu des [commentaires](#).

Cette recette est plutôt light par rapport aux caviars d'aubergine du commerce et aux recettes plus classiques.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 petites aubergines ou 3 grosses
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail dégermé
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate (ou de ketchup)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de marjolaine
- 1 cuillère à soupe de basilic
- sel et poivre

Préparation :

Couper les aubergine en deux dans le sens de la largeur. Entailler la chair.

Cuire à la vapeur avec l'oignon (15 min) ou au micro-ondes (5 à 7 min), jusqu'à ce que la chair soit

complètement molle.

Racler à la cuillère pour récupérer la chair. Si l'aubergine contient beaucoup de pépins, éliminer le centre.

Mixer l'aubergine et l'oignon puis rajouter tous les ingrédients et mixer à nouveau. Rajouter un peu d'eau si la pâte est trop épaisse.

Servir bien frais.

On peut conserver ce caviar 3 jours au réfrigérateur.

Le 16 Septembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/09/16/index.html>