

Recettes

CAVIAR D'AUBERGINES

Ingrédients :

- Aubergines
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Ail écrasé
- Yaourt
- Sel et poivre

Préparation (20 minutes)

Mettre les aubergines entières à cuire dans un four préchauffé à 150 °C pendant 45 minutes.

Une fois cuites, sortir les aubergines du four et les couper en deux.

Récupérer la chair à la cuillère et la passer au mixeur.

Verser la purée d'aubergines dans un grand bol.

Incorporer l'huile d'olive, le jus de citron et l'ail écrasé tout en fouettant vigoureusement.

Ajouter le yaourt, saler et poivrer au moulin.

Battre à nouveau. Servir frais

Bon appétit !