CAVIAR D'AUBERGINES

INGRÉDIENTS

- 2 grosses aubergines
- 10cl d'huile d'olive
- 6 gousses d'ail
- Sel ; poivre
- Curry (facultatif)

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 60MN
TEMPS TOTAL :1H10MN

PRÉPARATION

Laver les aubergines et supprimer les extrémités, les fendre en deux et les inciser à l'intérieur.

Saler et ajouter du curry si vous aimez.

Introduire les gousses d'ail coupées en 4 dans les incisions. Arroser d'huile d'olive .Les envelopper dans du papier aluminium.

Mettre à four chaud à 170° pendant 60 mn .

Retirer les papillotes du four et les ouvrir.

Extraire la pulpe cuite et la malaxer grossièrement. Poivrer.

Laisser refroidir et déguster.