

CAVIAR D'AUBERGINE LÉGER



10'



35'



1H

Ingrédients



4-6

- 2 aubergines
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ½ cuillère à café de cumin
- sel et poivre

Préparation

- Préchauffez votre four à 200°.
- Lavez et séchez les aubergines, coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- Réalisez une papillote pour chaque demi-aubergine : enveloppez-les dans du papier sulfurisé puis dans du papier aluminium.
- Enfournez et laissez cuire 30 minutes environ. Laissez refroidir.
- Creusez l'intérieur des aubergines à l'aide d'une cuillère pour en prélever la chair. Si elle contient trop d'eau de végétation, pressez-la entre vos mains
- Mixer les aubergines, et le fromage blanc pour les réduire en purée.
- Ajoutez le cumin, l'huile d'olive, salez et poivrez.
- Réservez au frais au moins une heure.

NB : Il est possible de cuire les aubergines plus rapidement à la vapeur, néanmoins la saveur sera plus fade.

