



Les Saveurs du Bois du Roc



Caviar d'aubergines au basilic

Pour 4 personnes Temps de préparation 10 min Cuisson 45 min

Ingrédients :

- 2 belles aubergines
- Basilic ciselé
- Vinaigre balsamique
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de cumin
- Huile d'olive
- Sel, poivre

1. Préchauffez votre four à 180°.
2. Pendant ce temps-là, coupez vos aubergines en deux dans le sens de la longueur. Fendez légèrement en 2 la chair de l'aubergine. Piquez avec une fourchette côté peau.
3. Sur une plaque en silicone ou sur du papier sulfurisé, déposez les aubergines côté chair. Arrosez d'huile d'olive. Enfouez au four à 180° durant 45 minutes.
4. Une fois cuit, laissez refroidir. Enlevez la peau et raclez la chair avec une cuillère. Avec une fourchette, faites une émulsion avec la chair et de l'huile d'olive.
5. Rajoutez votre ail hâché finement, le basilic ciselé, le cumin et le vinaigre balsamique.
6. Salez, poivrez à votre convenance.

Bon appétit !