

Caviar d'aubergine à la provençale

Ingrédients

- 2 Aubergines
- 1 Tomate
- 1 Oignon
- De l'huile d'olive
- 1 Gousse d'ail
- ½ Citron
- Quelques feuilles de basilic
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Laver et sécher les aubergines.
- Couper les dans le sens de la longueur.
- Quadriller la chair avec une pointe de couteau puis à l'aide d'un pinceau badigeonnez les d'huile d'olive.
- Les disposer dans un plat à four, mettre sur chaque demi aubergine des tranches d'oignons, puis des tranches de tomates badigeonnez les également à l'huile d'olive
- Enfourner à 180° 40 minutes les aubergines sont cuites quand la lame du couteau s'enfonce sans aucunes résistances à travers l'aubergine.
- Retirer du four laisser tiédir, puis avec une cuillère enlever la chair de l'aubergine mettez là dans un mixeur avec les tranches de tomates et les tranches d'oignons, le basilic et le jus u ½ citron et un petit filet d'huile d'olive.
- Mixer le tout afin d'avoir une pâte homogène salé et poivré à votre goût
- Laisser refroidir et servir avec des tranches de pain grillées
- Se garde facilement 4 jours au frais c'est un délice en toast ou également un merveilleux accompagnement avec une volaille ou du riz

