



Aubergine confite, caviar d'aubergine citronné et gâteau de polenta

20/06/2017 à 12h49

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 45 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pour l'éventail d'aubergine :

- 2 aubergines petites, bien brillantes et bien fermes
- 2 citrons confits
- le jus d'un citron jaune
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 4 cuillères de miettes de thym
- huile d'olive
- sel et poivre
- 1 pincée de sucre

Pour le gâteau à la polenta :

- 150 g de polenta instantanée
- 4 demi-tomates séchées
- 1 cuillère de bouillon cube dégraissé
- huile d'olive
- 1 pincée de filaments de safran
- vinaigre

Pour le caviar d'aubergine :

- 1 petite aubergine
- 1/2 citron confit
- 1/2 gousse d'ail
- 1 pincée de raz el hanout
- 2 cl d'huile d'olive
- sel et poivre

Pour le coulis de tomates :

- 4 tomates Roma
- 8 demi-tomates séchées
- 2 gousses d'ail
- sel et poivre
- huile d'olive

Préparation :

L'éventail d'aubergine :

- Lavez les aubergines et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Sur une planche, disposez chaque moitié d'aubergine du côté plat et taillez de fines lamelles (4 mm d'épaisseur environ) dans le sens de la longueur sans aller jusqu'à la pointe de façon à ce que les lamelles restent bien « accrochées » à la pointe ;
- Huilez un plat à four d'une grandeur correspondant aux 4 moitiés d'aubergines. Déposez-y les aubergines ;
- Préchauffez le four à 180°C ;
- Coupez en fines lanières les citrons confits. Intercalez les lamelles de citron entre deux lamelles d'aubergines ;
- Dans un bol, mélangez le jus de citron, 2 cuillères d'huile d'olive, une pincée de piment d'Espelette, les miettes de thym, une pincée de sel, du poivre et une pincée de sucre. Mélangez et badigeonnez les aubergines de ce mélange ;
- Enfouez pendant une heure. Tous les quarts d'heure, sortez le plat du four et badigeonnez les aubergines du restant du mélange huile/citron. A mi-cuisson couvrez d'un papier sulfurisé.

Le caviar d'aubergine :

- Préchauffez le four à 180°C ;
- Disposez l'aubergine dans un plat à four légèrement huilé ;
- Enfouez pendant 45 mn ;
- Coupez l'aubergine en deux dans le sens de la longueur et à l'aide d'une cuillère à soupe, prélevez la chair intérieure ;
- Dans un blender, versez la chair d'aubergine, le demi citron confit coupés en morceaux, une pincée de sel et de raz el hanout, poivrez. Mixez puis ajoutez au fur et à mesure l'huile d'olive. La consistance finale est à doser en fonction de votre préférence : certains préfèrent un caviar onctueux et parfaitement lisse, d'autres préfèrent conserver des morceaux de chair d'aubergines. C'est la durée du mixage qui fait la différence ;
- Goûtez et rectifiez si nécessaire et à votre convenance l'assaisonnement (sel/poivre/raz el hanout), puis réservez au frais.

Le coulis de tomates :

- Épluchez les tomates Roma ;
- Faites cuire à la vapeur les tomates Roma, les tomates séchées et les gousses d'ail épluchées pendant 1/4 d'heure. Mixez tous les ingrédients dans un robot ménager puis tout en continuant à mixer, ajoutez par la goulotte, l'huile d'olive en filet. Poivrez. Goûtez pour éventuellement rectifier l'assaisonnement en sel : il n'est peut-être pas nécessaire de saler car les tomates séchées contiennent déjà du sel puis réservez au chaud.

Le gâteau à la polenta aux tomates séchées :

- Faites tremper dans un bol pendant 1/4 d'heure les tomates séchées dans un mélange contenant 1/3 de vinaigre et 2/3 d'eau ;
- Dans 2 cuillères d'eau chaude, faites infuser les filaments de safran ;
- Faites bouillir 60 cl d'eau. Faites-y fondre le bouillon cube. Versez la polenta en pluie fine et les filaments de safran ;
- Ajoutez 2 cuillères d'huile d'olive. Remuez pendant 3 mn et versez dans des petits moules préalablement huilé, puis laissez refroidir.