



Caviar d'aubergine

14/05/2019 à 08h57

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 1h

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 2 grosses aubergines
- 6 gousses d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- Curry (facultatif)
- Poivre du moulin
- Sel

Préparation :

- Lavez les aubergines et supprimez les extrémités;
- Fendez en deux les aubergines et les inciser à l'intérieur;
- Salez et ajoutez du curry si vous aimez;
- Introduisez les gousses d'ail coupées en quatre dans les incisions;
- Arrosez les aubergines d'huile d'olive;
- Enveloppez les aubergines de papier aluminium;
- Mettez dans un four chaud à 170°C pendant 60 minutes;
- Retirez les papillotes du feu et les ouvrir;
- Retirez la pulpe cuite des aubergines et la malaxer grossièrement;
- Poivrez au moulin;
- Laissez refroidir et dégustez !