



Caviar d'aubergine à l'orange

20/06/2017 à 12h50

Par [Rémy Labarrière](#)

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 6 belles aubergines bien fermes
- 8 morceaux de sucre
- 4 oranges

Préparation :

- Lavez, épluchez et coupez les aubergines en petits cubes;
- Frottez les angles des morceaux de sucres sur la peau des oranges préalablement lavées;
- Une fois l'opération précédente réalisée coupez les oranges en deux, pressez-les et préservez le jus;
- Dans un faitout, mettez les morceaux de sucre à l'orange à caraméliser;
- Lorsque le caramel commence à colorer, versez-y un peu de jus d'orange et, dans la foulée, les aubergines;
- Couvrez-les, remuez régulièrement tout en ajoutant petit à petit le reste de jus d'orange;
- A la fin, rectifiez l'assaisonnement et dégustez chaud.