



La rosace de tomates confites au caviar d'aubergine

02/08/2013 à 14h41

Par [Paul Blouet](#)



Photo non contractuelle

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 aubergines
- 3 tomates
- 1 filet d'huile d'olive ou de macérât d'ail
- 1 bouquet de roquette
- 1 filet de macérât basilic
- 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée (hachée)

Préparation :

- Coupez les aubergines dans le sens de la longueur;
- Trempez-les 5 minutes dans l'eau froide;
- Placez-les côté peau sur une plaque;
- Assaisonnez de sel, poivre et un filet de macérât d'ail;
- Faites cuire au four à 180°C pendant 10 à 15 minutes;
- Grattez avec une cuillère à soupe pour enlever la chair des aubergines;
- Hachez au couteau
- Rectifiez l'assaisonnement;
- Ajoutez du macérât d'ail ou de l'huile d'olive et la ciboulette;
- Emondez les tomates (trempez-les dans l'eau bouillante 1 minute pour que la peau éclate puis trempez-les aussitôt dans l'eau glacée, ainsi vous enlèverez la peau facilement);
- Coupez les tomates en quatre;
- Enlevez les pépins;
- Assaisonnez : sel, poivre et macérât au basilic;
- Dressez en rosace les 3 grosses quenelles de caviar d'aubergines;
- Intercalez avec les tomates confites et le bouquet de roquette au centre.

L'astuce du chef :

Pour faire de belles quenelles, remplir une cuillère à soupe de caviar d'aubergines et presser la première cuillère avec une autre dans l'autre main, faites le geste deux ou trois fois pour lui donner une belle forme.