



## CAVIAR D'AUBERGINE LEGER AU CUMIN



### **Pour un bol de taille moyenne:**

2 aubergines (longues et minces)  
2 petites tomates ou 2 càc de caviar de tomates  
2 grosse cuillérées de fromage blanc à 20%  
½ càc de cumin en poudre  
2 càs d'huile d'olive  
Sel et poivre

Préchauffer le four à 200°.

Laver les aubergines, le sécher et les envelopper dans du papier d'aluminium. Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient molles à l'intérieur. Les laisser refroidir.

Lorsqu'elles sont froides, les éplucher et si elles contiennent trop d'eau de végétation, l'éliminer.

Éplucher et épépiner les tomates. Mixer les aubergines, les tomates et le fromage blanc pour les réduire en purée.

Mettre la purée dans un bol, ajouter le cumin et incorporer l'huile d'olive petit à petit en tournant comme pour une mayonnaise. Saler et poivre, réserver au frais au moins une heure.