

Fleurs de concombre au caviar d'aubergines au sésame **Pour le caviar d'aubergines :**

Côté marché :

750 g d'aubergines
1 cs de sésame
1/2 jus de citron
1 pincée de paprika
sel, poivre 5 baies
2 gousses d'ail
Persil ou ciboulette (facultatif)
2 cs d'huile d'olive
qqs olives de Nyons bio
1 concombre



Piquez les aubergines avec les dents d'une fourchette et faites-les cuire au four environ 40 mn à 200°C en les retournant à mi-cuisson.

Retirez la chair avec une cuillère et mettez-la dans le mixer avec les autres ingrédients (sauf le persil) et versez l'huile d'olive en filet.

Parsemez de persil ou de ciboulette ciselée si vous souhaitez en mettre.

Réservez dans un bol au réfrigérateur.



Pour les fleurs de concombre au caviar d'aubergine :

Lavez le concombre, ne l'épluchez pas. Coupez de petites rondelles, puis à l'aide d'un emporte-pièce en forme de fleur, coupez les rondelles de concombre.

Déposez un peu de caviar d'aubergines sur chaque fleur et déposez une olive sur le dessus. Réservez au frais jusqu'au moment de l'apéritif et régalez vous !

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

