

# Mousse d'aubergine à l'italienne

apéro chic...  
*Soir de fête*

Pour 8 à 12 verrines :  
1 aubergine, 1/2 citron,  
1 c. à soupe de tahin, sel,  
poivre,  
1 c. à café d'huile d'olive,  
1 c. à café de vinaigre  
balsamique,  
2 ou 3 pétales de tomates  
séchées, sel, poivre,  
1 petit pot de tapenade  
noire,  
6 tranches de jambon  
italien en chiffonnade,  
quelques gressins.



Emballer l'aubergine dans du papier aluminium et la faire cuire environ 45 mn au four th. 6 (180°). Quand elle est cuite (piquer l'aubergine avec la pointe d'un couteau pour vérifier), la couper en deux et récupérer la chair avec une cuillère. Laisser égoutter dans une passoire fine au moins 1 heure. Mixer finement la chair d'aubergine avec le jus de citron et le tahin. Saler, poivrer et réserver.

Peler et épépiner les tomates, les couper en tous petits dés. Faire la même chose avec les pétales de tomate séchées et les mélanger avec les tomates, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, saler et poivrer.

Répartir la purée d'aubergine dans des petits verres, recouvrir chacun avec la tomate. Ajouter 1 noisette de tapenade sur le dessus. Piquer des lamelles de jambon sur une pique en bois et déposer une petite brochette dans chaque verrine. Servir avec les gressins.