

12 décembre 2007

Toast blinis, caviar aubergine-pomme, crevettes pimentées



Blinis à la farine de châtaigne

(recette ici : <http://blogalolotte.canalblog.com/archives/2007/11/25/7014791.html>)

Caviar aubergine/pomme :

(Elle à Table, septembre 2007)

(pour 4)

*1 pomme granny smith
1 aubergine (400 g)
4 tomates
le jus d'un citron
10 cl de jus de pomme
3 cs d'huile d'olive
½ cc de piment d'Espelette
1 pincée de sel*

Ebouillantez les tomates 2 minutes après les avoir incisées, puis passez-les sous l'eau fraîche et pelez-les. Epépinez et coupez en dés.

Pelez et coupez la pomme et l'aubergine en petits morceaux, arrosez de jus de citron.

Faites chauffer l'huile dans une poêle anti-adhésive et faites revenir les légumes et la pomme. Versez le jus de pomme, pimentez, salez et laissez mijoter jusqu'à ce que les aubergines soient tendres. Rajoutez éventuellement du jus de pomme en cours de cuisson s'il venait à manquer.

Mixez finement puis versez dans une jatte et arrosez d'huile d'olive. Laissez refroidir (meilleur froid!)

Le caviar peut se servir avec une dorade grillée ou des sardines marinées. J'en ai garni des blinis.

Crevettes pimentées :
un peu d'huile d'olive
petites crevettes crues décortiquées (autant que de blinis)
1 ou 2 pincées de piment d'Espelette
sel, poivre
jus de citron

Faites chauffer l'huile dans une poêle. Faites sauter les crevettes assaisonnées avec le piment. Arrosez de jus de citron.

Préparez les toast en déposant 1 cc de caviar d'aubergine/pomme sur un blini et surmontez d'une crevette.