



Caviar d'aubergines



Temps de préparation: 30mn

Temps de cuisson: 45mn

Ingrédients:

- 4 aubergines
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 jaune d'œuf
- huile
- moutarde
- vinaigre
- Sel, poivre

Préparation:

La veille

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Enfournier les aubergines non pelées. Faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient cuites à cœur, environ 45mn. Elles commencent à se ratatiner et se fendre.
3. Sortir les aubergines du four. Les fendre puis les laisser dégorger sur une planche inclinée toute la nuit.

Le jour même

4. Faire la mayonnaise: Mélanger le jaune d'œuf avec 1CS de moutarde. Ajouter environ 1CS de vinaigre puis l'huile goutte à goutte jusqu'à en avoir l'équivalent de 4 CS environ.
5. Mixer l'oignon, égoutter. Mixer l'ail.
6. Hacher grossièrement les aubergines au couteau. Les mélanger à l'oignon et ail. Écraser à la fourchette.
7. Ajouter la mayonnaise. Mélanger.