

Caviar d'aubergine selon Anne-Sophie Pic et Joël Robuchon.



source : magazine "Cuisinez comme un chef" avril 2007

pour 4

Prep 30 à 45 minutes

Cuisson 1h20 (il m'en a fallu un peu plus)

2 belles aubergines

8 petites tomates grappes (j'ai pris une grosse barquettes de tomates cerise grappes)

1 grosse tomate grappe (j'ai pris ce que j'avais, soit 2 moyennes tomates grappes)

1 échalote

3 gousses d'ail

2 ccafé de poivre mélangé (mélange 5 baies pour moi)

2 capsules de cardamome

2 étoiles de badiane

2 bâtons de cannelle

1 ccafé menthe hachée

1 csoupe persil plat concassé

1 csoupe cerfeuil concassé

2 csoupe crème liquide

6 csoupe huile olive

1 petite csoupe vinaigre de Xeres (j'en ai mis 2)

quelques gouttes de vinaigre balsamique

fleur de sel, sel fin, poivre

Préchauffer le four à 200°C

Peler, dégermer l'ail, garder 1/2 gousse et couper le reste en bâtonnets

Laver les aubergines. Y pratiquer des fentes et y glisser les bâtonnets d'ail. Mettre chaque aubergine sur une feuille de papier alu, côté brillant à l'intérieur. Les arroser de 1csoupe huile d'olive, saler, et emballer avec le poivre mélangé, cannelle, badiane et cardamome. Mettre sur une plaque de cuisson et enfourner pour 1 heure à 1h15. Sortir les aubergines, les fendre en 2, récupérer la chair ainsi que la moitié de la peau et l'égoutter puis hacher le tout grossièrement.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>

Hacher la 1/2 gousse d'ail, monder la grosse tomate, ôter les pépins et couper la chair en petits dés. Préparer l'échalote. Suer l'échalote et l'ail dans 1 csoupe d'huile d'olive. Mélanger avec les dés de tomate. Déglacer au Xeres, ajouter le caviar, le dessécher, saler, poivrer. Terminer par la crème liquide, l'huile d'olive, et laisser refroidir.

Eventuellement, arrêter là et reprendre le lendemain en réservant au frigo pour la nuit.

Laver les petites tomates, les vider, conserver les petits chapeaux. Saler légèrement l'intérieur des tomates et les retourner sur du papier absorbant pour qu'elles dégorgent 1/2 heure.

Pendant ce temps, hacher grossièrement le persil, le cerfeuil et la menthe. Les ajouter au caviar d'aubergine. Garnir les petites tomates.

Saupoudrer de fleur de sel, et ajouter un filet d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>