

## Caviar d'aubergines

### Ingrédients:

3 aubergines  
huile d'olive  
thym  
ail  
sel,poivre  
1CS de jus de citron

Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Disposez les dans un plat allant au four. Salez, poivrez, ajoutez le thym, l'ail et un filet d'huile d'olive. Faites cuire à 200° pendant 40min.

Au bout de ce temps, récupérez la chair des aubergines, ajoutez le citron et un peu d'huile d'olive et mixez en ajoutant un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Dégustez sur des toasts de pain grillé et huilé.