

Caviar aubergines et poivrons

Soirée tapas

Pour 1 bol :
1 belle aubergine,
1 poivron rouge,
1 gousse d'ail,
2 c. à soupe d'huile
d'olive.



Variante du caviar d'aubergine classique, un caviar de légumes savoureux et assez léger.
Parfait pour les apéros d'été !

Préparer une aubergine au four comme expliqué ci-dessous.

Préparer également un poivron rouge grillé.

Mixer grossièrement les légumes ensemble avec 1 gousse d'ail pressé et 1 ou 2 c. à soupe d'huile d'olive.

Cuire l'aubergine au four emballée dans du papier aluminium (th. 6), pendant environ 45 mn.
Quand elle est bien moelleuse, décoller la peau et laisser égoutter l'eau de végétation.

<http://histoiredepote.canalblog.com>
D'autres recettes sur : <http://danslacuisine.free.fr>
Contact : danslacuisine@free.fr

histoire Qui est-ce qui fait la vaisselle ?
de popote 