

Caviar d'aubergines (thermomix)



Pour deux petits pots

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 40 minutes

- 600 g ou 2 aubergines
- 3 gousses d'ail
- 15 g d'huile d'olive terredrecrete
- 1 c à soupe de jus de citron
- 1 c à café d'épices mexicaines
- Quelques brins de coriandre fraîche
- 1 c à café de sel
- Poivre

Épluchez les gousses d'ail. Coupez les aubergines (sans les éplucher) en morceaux.

Mixez **5 secondes/vitesse 5**. Raclez les parois du bol avec une spatule.

Versez l'huile d'olive et programmez **3 minutes/100° /vitesse 1**.

Ajoutez les morceaux d'aubergine, le jus de citron, les épices, la coriandre, sel et poivre. Programmez **35 minutes/100° /fonction sens inverse**.

A la fin du programme, mixez **5 secondes/vitesse 4**.

Répartissez à dans des petits pots hermétique.

Recouverts d'une fine pellicule d'huile d'olive, il se gardera facilement 1 semaine au réfrigérateur.