



B A B A L I

Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



## Verrine de Scabèche de caviar d'aubergine et oeufs de truite

### *Pour 4 personnes*

2 aubergines,  
1 pot d'oeufs de truite,  
1 piment de cayenne,  
2 càs de vinaigre de vin,  
1 càc de paprika et une de cumin,  
6 gousses d'ail,  
Huile d'olive,



Piquer les aubergines avec une fourchette et les mettre à four chaud thermostat 6 pendant 1 heure.

Au bout d'une heure, les retirer et extraire la pulpe des aubergines. Mixer et mélanger avec la scabèche.

Pour la scabèche, faire revenir les gousses d'ail écraser dans l'huile d'olive. Ajouter le paprika, le piment et le sel. Ajouter le vinaigre ainsi que le cumin. Poursuivre la cuisson quelques minutes.

### *Dressage*

Verser dans une verrine la caviar et poser dessus quelques oeufs de truite.

Couleur Kémia