

Caviar d'aubergines

Pour réussir un bon caviar d'aubergines, il vous faut :

- 2 aubergines
- 2 petits oignons
- 1 tomate
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- basilic
- sel et poivre



La préparation est simple : vous mettez au four les aubergines entières pendant environ 20 minutes, la peau se détache ainsi facilement. Ensuite vous pelez la tomate, la coupez en petits dés, vous épluchez les aubergines et les mixez avec la tomate.

Il ne vous reste plus qu'à mélanger cette préparation avec les oignons et l'ail hachés, à assaisonner, à ajouter lentement l'huile d'olive en remuant sans oublier le basilic.

Vous laissez au réfrigérateur au minimum une demi heure et c'est prêt à être servi sur des croustons grillés.

Essayez sur les pâtes, c'est excellent.