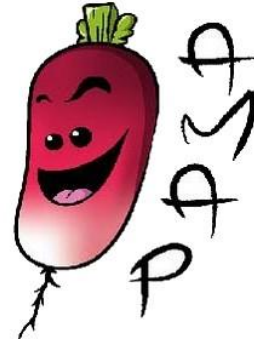


Les jardins
de la
Roussière



Caviar d'aubergines



Parfait pour l'apéro

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 grosses aubergines
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon, 1 gousse d'ail
- 1 citron.

Préparation :

- Faire cuire les aubergines sur une grille au four préchauffé à 180 °C (th 6) pendant environ 30 mn, jusqu'à ce que la peau soit craquelée.
 - Les laisser refroidir, les ouvrir en deux et retirer le chair.
 - Dans le même temps, faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir les oignons émincés finement puis l'ail.
 - Mixer la chair d'aubergine, l'ail et l'oignon revenus.
 - Ajouter un filet d'huile d'olive et de jus de citron. Saler de poivrer.
 - Tartiner sur les toasts.
-