



Caviar d'aubergines

Entrée

Végétarien

Facile :

Bon marché :



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 grosses aubergines pelées
- 2 gousses d'ail hachées
- 50 g d'olives noires
- 1 cuillère à soupe de paprika doux
- 1 cuillère à soupe de cumin
- 1/2 cuillères de poivre, et sel
- 1/2 cuillère de marjolaine
- 10 cl d'huile d'olive

Préparation de la recette :

Cuire les aubergines à l'eau bouillante, avec 3 petites cuillères de sel, pendant 10-15 mn jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Les retirer, et les laisser égoutter et refroidir dans une passoire. Les hacher très finement jusqu'à ce qu'elles prennent une consistance crémeuse.

Chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir l'aubergine avec l'ail. Saler et poivrer, ajouter le paprika et la marjolaine.

Mélanger et faire réduire à feu doux, en remuant fréquemment avec une spatule de bois jusqu'à obtention d'une purée.

Verser dans un plat, arroser d'un peu d'huile d'olive, saupoudrez de cumin, garnir d'olives et servir.



Recette proposée par Marjorie_6

© Marmiton.org, 1999-2015

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**