

CAVIAR D'AUBERGINES

Pour 4 personnes



2 aubergines pelées
2 gousses d'ail hachées
30 g d'olive noire
1 cuillère à soupe de paprika doux
1 cuillère à soupe de cumin
0.5 cuillère de Poivre
0.5 cuillère de marjolaine
10 cl d'Huile d'olive

- Cuire les aubergines à l'eau bouillante, avec 1 petite cuillère 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.

Bon appetit