

Caviar d'aubergines de Jean-Jacques

Ingrédients :

4 aubergines bio noires ou zébrées, pas trop grosses,

2 belles gousses d'ail bio, frais de préférence,

½ cuiller à café de fleur de sel de Guérande,

½ cuiller à café de poivre noir bio de Madagascar moulu fin,

4 cuillers à soupe d'excellente huile d'olive bio (Maussane ou Espagne ou Italie),

Le jus d'1 citron bio et la moitié du zeste.

Equeuter les aubergines, les piquer de 4 coups de fourchettes sur une face, les enfourner entières face piquée sur le dessus pour 1h à 160°. Dans un mixeur ou un blinder, disposer les aubergines fendues en deux dans le sens de la longueur puis recoupées en tranches de 1cm, l'ail morcelé, le sel ; le poivre et l'huile d'olive et le jus et le zeste du citron. Mixer à vitesse lente ou moyenne et pas trop longtemps pour ne pas trop liquéfier la préparation. Le caviar gagne à garder un peu de mâche, trop liquide ça deviendrait une purée. Disposer dans un ramequin prêt à tartiner sur pain, toast ou tout ce qui croustille. Se garde en tupperware fermé jusqu'à 4 jours au réfrigérateur à 4°.

Nota : Les ingrédients peuvent se doser selon les goûts... + ou - de citron, d'ail, d'huile...etc.