

# Caviar d'aubergine



4 PERS.



1h

Difficulté



## Ingrédients

800g d'aubergine

3 gousses d'ail

2 c.à.s d'huile d'olive

1/2 citron en jus

1 c.à.c de cumin en poudre

1/2 c.à.c de paprika ou piment

sel, poivre

1? Faites revenir l'ail finement haché avec l'huile d'olive pendant 5 minutes à la poêle.

2? Coupez les aubergines en morceaux, les ajouter dans la poêle avec les épices et le jus de citron. Laissez cuire à feu moyen avec un couvercle pendant 40 minutes.

3? Vous pouvez servir le caviar tel quel ou bien le mixer jusqu'à obtenir une texture onctueuse.

Bon appétit!

