

Chez Fabie

Les rillettes de sardines au caviar d'aubergines d'Hélène Darroze



Ingrédients pour 6 personnes :

1 boîte de sardines à l'huile d'olive

1 boîte de St Morêt

1 aubergine

1 citron

2 feuilles de laurier

du thym

1 gousse d'ail

25 ml d'huile d'olive

sel

piment d'Espelette

1 baguette de pain de campagne

Préparation :

Retirer le pédoncule de l'aubergine. Mettez-la dans un plat avec le laurier, le thym et les gousses d'ail. Assaisonner de piment d'Espelette et de sel, arroser d'huile d'olive. Faire confire au four préchauffé à 160°C (th. 5/6), 1H30.

Mixer l'aubergine non-pelée avec le St Morêt, le jus de citron et le contenu de la boîte de sardines jusqu'à obtenir une pâte lisse. Servir avec du pain grillé.