



Bec sucré Bec salé

CAVIAR D'AUBERGINES

- 3 belles aubergines
- 2 gousses d'ail
- le jus d'un citron
- sel, poivre
- 2 cas d'huile d'olive



La cuisson des aubergines dépend de votre goût.

Si vous l'aimez douce, fendez chaque aubergine en deux dans le sens de la longueur après avoir ôté l'opercule, et fendez la chair en quadrillant en diagonale avec un couteau, de préférence sans la transpercer. Saupoudrez de sel fin, et retourner au-dessus d'une grille posée au-dessus de votre évier, et laissez dégorger ainsi pendant 1 heure environ. Rincez les pour supprimer le sel, posez les sur une plaque allant au four. Préchauffez votre four à **180°** et laissez les cuire pendant **45 minutes**, chair contre plaque.

Si vous aimez son caractère brut, légèrement amer, ou simplement si vous manquez de temps, faites cuire les aubergines entières, mais une bonne heure, à **180°**, posées sur une plaque allant au four, en les retournant de temps en temps.

Sortez les aubergines du four, et laissez un peu refroidir avant d'en extirper la chair avec une petite cuiller si vous avez suivi la première méthode de cuisson, ou en les épluchant simplement si vous avez suivi la seconde.

Mettez la chair des aubergines dans votre robot avec l'ail, l'huile d'olive et le jus de citron. Mixez jusqu'à obtenir une purée, puis salez et poivrez à votre goût avant de mixer à nouveau pendant quelques secondes.

Transvasez la préparation dans une jatte ou un grand bol, et laissez au frais pendant au moins **4 heures**, en couvrant avec un film alimentaire, voire jusqu'au lendemain, c'est encore meilleur. Servez avec du pain frais...