

# Caviar de pommes et aubergine

## Ingrédients :

- 1 [pomme](#)
- 1 [aubergine](#) d'environ 400 g
- 4 [tomates](#)
- le [jus](#) d'un [citron](#)
- 10 cl de [jus](#) de [pomme](#) bio
- 3 cuillère(s) à soupe d'huile d'[olive](#)
- 1/2 cuillère(s) à café de [piment](#) d'Espelette
- 1 pincée de sel



## Les étapes :

- Plongez les tomates 2 mn dans l'eau bouillante, puis passez-les sous l'eau fraîche et pelez-les, épépinez les et coupez-les en dés
- Pelez et coupez en petits morceaux la pomme (épépinée) et l'aubergine. Arrosez-les de jus de citron.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse antiadhésive et faites-y sauter les légumes et la pomme.
- Versez le jus de pomme, pimentez, salez et laissez mijoter jusqu'à ce que les aubergines soient tendres. Si en cours de cuisson, le jus venait à manquer, ajoutez un peu de jus de pomme.
- Mixez finement les légumes cuits, versez-les dans une jatte, arrosez-les d'huile d'olive et laissez refroidir.
- Servez le caviar de pommes et aubergine avec une dorade grillée ou des sardines marinées.

Source : <https://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Caviar-de-pommes-et-aubergines>