

# CAVIAR D'AUBERGINE ESTELLE

## *Ingrédients:*

- 1 Aubergine
- Sel/poivre,
- Jus de citron
- Huile olive et thym + ail écrasé au presse ail.



## *Les étapes*

Après avoir coupé les deux extrémités de l'aubergine, la couper en deux dans le sens de la longueur et l'entailler légèrement. Salez et poivrez et mettre une à deux branches de thym et un tout petit peu d'huile d'olive dessus sur chaque face qui sont légèrement entaillées. Refermez l'aubergine et l'enrouler dans du papier d'aluminium et mettre au four pendant au moins une heure voir plus si besoin à 240°. Dès que l'aubergine est toute molle de tous les côtés, elle est cuite donc vous la sortez du four et vous la laissez refroidir. Attention en ouvrant le papier d'aluminium car c'est chaud.

Retirez la pulpe et la mettre dans une passoire fine pour l'égouttage. Bien l'égoutter en l'écrasant si besoin sans pour autant faire passer la pulpe à travers la passoire.

Mettre cette pulpe dans un robot ou dans un bol afin de pouvoir la mixer avec le mixeur qui sert pour la soupe par exemple à défaut d'avoir un robot. Ajoutez un jus de citron ou un jus d'un demi citron selon la quantité d'aubergine et ajoutez l'ail écrasé au presse ail.

Mixez le tout et ajouter ensuite l'huile afin de monter cette préparation en « mayonnaise » 10cl d'huile au moins. Rectifiez au besoin l'assaisonnement et mettre cette préparation dans un petit saladier par exemple afin de la mettre au froid pendant au moins quelques heures.

Dégustez avec des petits toasts, bon appétit.