



Caviar d'aubergines de Xénia

Pour 6 personnes :

- 1kg d'aubergines
- 1 kg d'oignons
- 3 à 4 grosses tomates
- tabasco
- huile d'olive
- sel, poivre

Préparation : env 15 mn, Cuisson : env 40 mn

Faire préchauffer le four th 7 (210°), couper la queue des aubergines, les laver, puis les disposer essuyées, encore entières, dans un plat allant au four. Les retourner régulièrement pour que leur peau grille.

Pendant ce temps, éplucher et émincer finement les oignons. Les faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive, et les tomates sans leur peau coupées en quartiers, jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

Couper les aubergines en 2, avec une cuillère racler la peau pour prendre la pulpe, la couper en morceaux, rajouter à la préparation précédente. Saler, poivrer, mettre un peu de tabasco. Laisser cuire à nouveau tous les légumes tout doucement, à découvert, jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Mixer à l'aide d'un blender ou d'un mixer plongeant. Rectifier si besoin l'assaisonnement.

Servir froid ou tiède.

Bon appétit !

PS : pour un résultat plus sucré, vous pouvez opter pour des oignons rouges ou roses.