



Caviar d'aubergines Mets le souk dans ta cuisine !



4 gourmands



30 min.

CE QU'IL TE FAUT

- 2 belles aubergines
- 2 échalotes
- 8 c. à s. d'huile d'olive
- 1 trait de jus de citron
- 2 c. à c. de "Mets le souk"
- 2 tours de moulin à poivre noir



ASTUCE ÉPICURIEUSE

Pour un twist encore plus gourmand, ajoute 2 c. à c. de tahini et mélange bien. Ça te propulse direct dans une médina ensoleillée.

ACTION !

Mets ta plus belle djellaba et épluche les aubergines. Coupe-les en petits morceaux, prêts à fondre de bonheur.

Fais chauffer 2 cuillères d'huile d'olive dans une poêle, en mode sieste méditerranéenne (feu doux), et envoie les aubergines bronzer sous le couvercle. N'hésite pas à leur offrir un verre d'eau pour les aider à se détendre. Après 10-15 minutes, direction la passoire pour évacuer le trop-plein d'émotions.

Pendant que les aubergines se reposent, fais danser les échalotes ciselées dans une cuillère d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Invite les aubergines à rejoindre la fête dans la poêle, mélange bien, et laisse mijoter 2-3 minutes pour qu'elles prennent le rythme.

Transfère le tout dans un saladier, et fouette le caviar avec entrain ! Ajoute progressivement le jus de citron, le "Mets le souk" et le poivre noir, puis verse les 4-5 cuillères d'huile d'olive restantes pour une texture bien onctueuse.

Destination finale : Sers ce caviar sur une tranche de pain grillé et savoure ce petit bout de Méditerranée. En Arménie, ils l'appellent Patlatchan, en Roumanie c'est la salata de vinete, et en Grèce, la Mélitsano Salata. Mais toi, tu viens de découvrir le seul "caviar" à la française !

