



---

## *Caviar d'Aubergine*

---



*Pour agrémenter l'apéro sur des toasts , tartines grillées, des morceaux de pains pita , des chips de maïs , etc.*

*Peu accompagner un poisson grillé , en garniture dans un plat sur une tomate grillée par exemple.*

*Le caviar d'aubergine à la particularité de se manger froid comme chaud !*

### *Ingrédients :*

*600 gr d'aubergines*

*60 ml d'huile d'olive de qualité*

*2 c à soupe de persil frais finement haché*

*50 gr d'oignons rouge émincé très fin*

*150 gr de chair de tomate fraîche finement hachée*

*1 c à soupe de jus de citron*

*Sel poivre avec légèreté.*

### *Préparation :*

*Percer chaque aubergine avec un pique à brochette , si vous avez en inox c'est encore mieux.*

*Faites les grillées au barbecue ou au four.*

*Elles doivent être bien tendre et noircies , pour être parfaites .*

*Laisser refroidir quelques instants pour ne pas vous brûler.*

*Avec délicatesse nous allons enlever la peau et la jeter.*

*Récupérer la chair des aubergines et hacher moyennement ou suivant votre envie de texture. Tout en gardant à l'esprit que ce n'est pas une panade que l'on fait mais un caviar.*

*Vous pouvez incorporer maintenant le reste des ingrédients.*

*Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire mais surtout goûter car certain aimeront une pointe de poivre plus prononcé , bien que l'oignon rouge amène se petit côté piquant sans excès.*

*Vous pouvez réserver ou servir direct.*

### *Info – conseils :*

*Conservez au frais 1 semaine ,filmée ou en pot hermétique.*

*Il peut aussi être congelé.*

*Surtout ne pas se tromper c'est bien un oignon rouge extérieur comme intérieur , pas un oignon type rouge pâle de Huy !*

*Pour les aubergines , libre à vous de choisir la sorte que vous préférez.*