



Caviar d'aubergine tomate

Préparation 15 MIN

Cuisson 25 MIN

Rendement 500 ml (2 tasses)

Ingrédients

Caviar d'aubergine

- 1 grosse aubergine, pelée et coupée en cubes
- 90 ml (6 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 grosses tomates coupées en 2, la chair râpée
- 15 ml (1 c. à soupe) de pâte de tomates
- 5 ml (1 c. à thé) d'harissa
- 5 ml (1 c. à thé) de paprika doux
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron

Huile à la menthe

- 30 ml (2 c. à soupe) de menthe ciselée
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive

Préparation

Caviar d'aubergine

1. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, dorer l'aubergine dans l'huile. Réduire l'intensité du feu à moyen et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les aubergines soient fondantes. Ajouter l'ail et cuire 2 minutes. Ajouter les tomates, la pâte de tomates, l'harissa, le paprika et le cumin. Laisser compoter à feu moyen-doux 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Ajouter le jus de citron. Saler et poivrer.
2. Au robot culinaire, réduire le mélange en purée lisse. Transvider dans un bol.

Huile à la menthe

3. Entre-temps, dans une petite poêle à feu moyen-élevé, frire la menthe dans l'huile 30 secondes ou jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Laisser tiédir.
4. Au moment de servir, verser l'huile à la menthe sur le caviar d'aubergine. Accompagner de pains pitas maison. Le caviar d'aubergine tomate est aussi délicieux tiède que froid.

Note

Râper la tomate fraîche est une façon rapide d'en récupérer le jus et la chair. On coupe la tomate en deux à l'horizontale, puis on la râpe côté chair jusqu'à la peau.