La recette. Caviar d’aubergine

Ingrédients :

- 1 aubergine
- 1 gousse d’ail
- 1 échalote
- Persil
- Ciboulette
- Sel poivre
- De huile d’olive

Préparation :

Mettre l’aubergine au four à 180° pendant 15 à 20 minutes.

Puis récupérer le chair. Dans un mini hachoir, mettre la chair d’aubergine, la gousse d’ail, l’échalote, le persil, la ciboulette. Mixez. Ajoutez sel, poivre et huile d’olive. A Servir froid sur du pain.