

*Entrées froides aux légumes*

# Caviar d'aubergines au sumac


**35 min 15 min 20 min**
**TEMPS TOTAL**
**PRÉPARATION**
**CUISSON**
**0**
**REPOS**
**41**
**CALORIES**

 Ingrédients  
pour **4** personnes

300 g **Aubergine**  
 3 branche(s) **Romarin**  
 1 **Huile d'olive**  
 1 **Sumac**  
 1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
 1 **Pain(s) de campagne**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation des aubergines

- 1 Retirer le pédoncule des aubergines puis les découper en dés. Réserver les dés d'aubergine dans un saladier.
- 2 Faire chauffer un peu d'huile d'olive et le romarin dans la poêle. Frire les aubergines à feu moyen et remuer afin qu'elles soient dorées sur toutes leurs faces.
- 3 Ajouter régulièrement de l'huile d'olive pour ne pas assécher la préparation puis assaisonner avec du sel et du poivre. Baisser le feu, couvrir et laisser confire durant 15 à 20 minutes.

## Étape 2

### Mixage des aubergines

- 1 A l'aide d'une écumoire, déposer les aubergines confites dans le bol du mixeur.
- 2 Verser la crème épaisse qui va apporter de l'onctuosité au mélange, puis ajouter le sumac.
- 3 Mixer le tout jusqu'à obtenir une texture bien crémeuse.
- 4 Le caviar peut se déguster tiède ou bien être réserver au frais. Il se conserve pendant 2 jours protégé d'un film alimentaire.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Dresser le caviar d'aubergine dans des bols de service. Il peut également se déguster sur des tartines de pain grillé frottées à l'ail.
- 2 Assaisonner le caviar d'un peu de sumac et accompagner de tranches de pain grillé.