



Tiphaine Campet

*Entrées froides aux légumes*

Caviar d'aubergines au sumac

**35 min 15 min 20 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUSSION

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.