

Caviar de merinjano

C'est un caviar, tout simplement ! Bernard.

Recette pour 4 personnes.

- 4 aubergines
- 4 gousses d'ail
- 1 citron
- quelques feuilles de basilic
- huile d'olive, sel, poivre.
- Piquer les aubergines et les cuire une heure à four doux.
- Prélever la chair à la petite cuillère, tout en retirant les éventuels pépins.
- Réduire la chair en purée à la fourchette.
- La mélanger avec l'ail pilé, le basilic ciselé très finement et assaisonner.
- Verser sur cette purée quelques cuillerées d'huile d'olive pour obtenir une pommade ferme.
- Terminer par un filet de citron. Le plus de Bernard : servir bien frais sur des tranches de pain grillées.