

Caviar d'aubergine aux anchois

Ingrédients :

- 4 Aubergines
- 4 Anchois
- 2 gousses Ail
- 1 échalote
- 0,5 Citron
- 7 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 2 Cuil. à soupe Crème fraîche
- Graines de sésame brun
- Sel
- Poivre



• *Les étapes :*

- Préchauffez le four à 220 °C.
- Faites cuire les aubergines en papillote au four pendant 20 min.
- Coupez-les en deux dans le sens de la longueur pour récupérer leur chair.
- Mixez la chair d'aubergine avec les anchois, l'ail et l'échalote pelés, le jus du 1/2 citron et la crème fraîche. Salez peu et poivrez à convenance.
- Ajoutez l'huile d'olive tout en continuant de mixer.
- Servez le caviar parsemé de graines de sésame brun.

Source : <https://www.femmeactuelle.fr/cuisine/recettes/entree/caviar-d-aubergines-anchois>