

# LA RECETTE DE JUIN

## Caviar d'aubergines sans four



### Ingrédients pour 2 portions :

- 1 aubergine
- 1 gousse d'ail
- ½ jus de citron
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale

### Préparation :

1. Fais bouillir de l'eau, pique l'aubergine sans l'éplucher
2. Plonges l'aubergine dans l'eau bouillante entière pendant 20 minutes
3. Quand l'aubergine est cuite, la sortir, la couper en deux et racler la peau pour faire sortir la chaire. Laisse refroidir
4. Mélange cette chair avec les ingrédients restants



### **Mon astuce perso**

Cette préparation est très bonne dans un sandwich, une salade, sur des pâtes...