



CAVIAR d'AUBERGINES

Икра Ваклажанная

Ingrédients

5 aubergines
2 poivrons rouges
5 tomates
2 gros oignons
2 gousses d'Ail
Le jus d'un citron
Huile Sel Poivre



Préparation

1. Piquer les aubergines, les placer au four th.200 (7) pendant 40 mn
2. Les ouvrir en deux, retirer la chair. Hacher la chair très fin (jetez la peau).
3. Peler les poivrons rouges : pour ce faire, les placer dans un four à 180 ° jusqu'à ce que la peau commence à se détacher, puis les sortir et les mettre dans un récipient fermé. Attendre quelques minutes. Il sera alors beaucoup plus facile d'enlever la peau. Epépiner les.
4. Peler les tomates (après les avoir ébouillantées, la peau part facilement). Les écraser. Mélanger avec la chair des aubergines et les poivrons écrasés, ainsi que l'ail écrasé.
5. Couper les oignons en fins morceaux, les saler et les faire revenir doucement pour les ramollir.
6. Mélanger toutes ces préparations avec le jus de citron et l'huile (comme dans une mayonnaise, selon votre goût, afin d'obtenir une pâte onctueuse). Rectifier le goût avec sel, poivre, persil (ou coriandre si on préfère).

Le caviar d'aubergine peut se manger seul ou tartiné sur du pain ou des blini en apéritif ou en entrée. Il peut également être utilisé comme accompagnement de votre plat principal. On peut aussi l'utiliser comme sauce pour un plat de pâtes, de riz ou de sarrasin, et même pour confectionner des lasagnes de façon alternative mais tout aussi succulent.

Mes notes personnelles :



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!