



- Préchauffez votre four à 200°C.
- Dans un petit plat, disposez l'aubergine. Entaillez-la à plusieurs endroits avec la pointe d'un couteau. Dans un autre plat, mettez les tomates et arrosez-les d'une c. à soupe d'huile d'olive. Enfournez les deux plats pour 35 mn.
- Laissez tiédir hors du four. Pelez l'aubergine et coupez la chair en petits dés (max 1 cm) ou mettez-la dans le bol d'un robot et mixez-la brièvement. Pelez, épépinez et enlevez les pédoncules des tomates puis coupez-les en petits dés.
- Mettez à chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez l'ail et les tomates et laissez cuire 10 mn à feu moyen.
- Ajoutez les aubergines. Salez et laissez cuire encore 20 mn en remuant régulièrement. En fin de cuisson, rajoutez le cumin et le paprika. Laissez refroidir, poivrez, mettez le persil et la coriandre et mélangez.
- Servez le caviar d'aubergine tiède ou froid accompagné de toasts de pain grillé. Il se conserve quelques jours au réfrigérateur.



Pour enlever la peau de l'aubergine, vous pouvez soit la peler avec un couteau, soit la couper en deux dans le sens de la longueur et retirer la chair avec une cuillère.

Faites une petite croix à l'aide d'un couteau sous les tomates : elles se pèleront plus facilement.

Ingrédients pour 8 pers. :

1 aubergine moyenne
2 tomates moyennes
2 c. à soupe de coriandre fraîche ciselée
2 c. à soupe de persil plat ciselé
1/2 gousse d'ail finement haché
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café de cumin en poudre
1/2 c. à café de paprika en poudre
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

Si vous aimez les versions bien aillées, mettez 1 gousse d'ail voire plus, adaptez en fonction de vos goûts.

Pour la version aux tomates confites et aux olives :

Mettez 2 aubergines entières dans le four pendant 40 mn à 180°C. Une fois refroidies, prélevez la chair et réduisez-la en purée dans un mixeur. Hachez au couteau 150 g d'olives noires dénoyautées, 1 gousse d'ail et 100 g de tomates confites (ou semi-séchées). Mettez le tout dans un grand bol avec la purée d'aubergine, 10 cl d'huile d'olive, le jus d'un citron, 1/4 de c. à café de piment d'Espelette, 1 c. à café de cumin, du sel et du poivre. Remuez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

