

Caviar d'aubergines

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients pour 1 pot (de confiture) et demi

- 4 aubergines moyennes (950 g) • 1 grosse gousse d'ail
- jus d'un demi-citron • 125 g de ricotta • 2 càc de cumin en poudre
- huile d'olive sel, poivre

Laver les aubergines et en couper le pédoncule. Les couper en deux dans le sens de la longueur. Les entailler profondément au couteau en dessinant des losanges. Les poser dans un plat à gratin. Saler, et verser sur chacune un filet d'huile d'olive. Ajouter la gousse d'ail sans la peler. Enfourner à four chaud, th6 180°C pour 1h.

Sortir le plat, laisser un peu refroidir, puis évider les aubergines et mettre la pulpe ainsi récoltée dans le bol d'un mixeur. Ajouter la ricotta, la chair de la gousse d'ail (qui doit être fondante), saler un peu, poivrer, ajouter le cumin, le jus de citron et mixer jusqu'à obtenir une pâte à peu près homogène.

Verser encore chaud dans des pots stérilisés (pour une meilleure conservation), les retourner jusqu'à complet refroidissement.