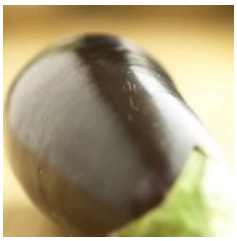
Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Caviar d'aubergines



Ingrédients

2 aubergines, 1 gousse d'ail, 50 g d'huile d'olive, Sel, Poivre noir du moulin, 1/2 bouquet de persil plat,

Préparation

Enlever le pédoncule des aubergines et les couper en deux. Faire cuire dans un four préchauffé à 180° pendant 35 à 40 minutes. Prélever la chair des aubergines à l'aide d'une cuiller à soupe et la déposer dans un blender avec les feuilles de persil plat. Ajouter l'ail et puis commencer à incorporer de l'huile d'olive jusqu'à ce que l'émulsion se fasse. A
Saler, Poivrer.

Notes :