

Caviar d'aubergines

2 grosses aubergines

1 oignon

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe de concentré de tomate

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

2 cuillères à soupe de jus de citron

1 cuillère à soupe de persil

Sel et poivre

Couper les aubergines en deux dans le sens de la largeur. Entailler la chair.

Cuire à la vapeur avec l'oignon 15 min ou au micro -onde 5 à 7 min, jusqu'à ce que la chair soit complètement molle.

Racler à la cuillère pour récupérer la chair. Si l'aubergine contient beaucoup de pépins, éliminer le centre.

Mixer l'aubergine et l'oignon puis ajouter tous les ingrédients et mixer à nouveau.

Rajouter un peu de citron si la pâte est trop épaisse.

Servir bien frais.

On peut conserver ce caviar 3 jours au réfrigérateur.