

Caviar d'aubergine à la purée de graines de tournesol



INGRÉDIENTS

3 grosses aubergines

Huile d'olive

Sel, poivre

Piment d'Espelette

Quelques graines de
tournesol

150g de purée de tournesol

Jean Hervé

PRÉPARATION

- ✓ Préchauffer le four à 180°C.
- ✓ Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur.
- ✓ Quadriller la chair des aubergines à l'aide d'un couteau et déposer les demi-aubergines dans un plat à four, chair vers le haut.
- ✓ Badigeonner la chair des aubergines d'huile d'olive, ajouter sel, poivre et piment d'Espelette à votre convenance, et enfourner 50 min.
- ✓ Sortir les aubergines du four, et récupérer la chair à l'aide d'une cuillère. Dans un mixeur mettre la chair d'aubergine, la purée de graines de tournesol Jean Hervé, et 3 c. à s. d'huile d'olive.
- ✓ Mixer jusqu'à obtention d'une texture bien lisse et homogène.
- ✓ En même temps, faire chauffer les graines de tournesol dans une poêle à sec sur feu moyen en remuant jusqu'à ce que les graines soient bien dorées.
- ✓ Laisser reposer au réfrigérateur 2h. Servir le caviar d'aubergine dans un bol, et ajouter les graines de tournesol grillées en topping.