

Caviar d'aubergine



4 pour personnes



10' Temps de préparation

20' Temps de cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 2 aubergines
- 1 jus de citron
- 1 yaourt de brebis (ou autre)
- 2 c. à soupe de purée de sésame
- 1 c. à soupe d'huile de sésame (ou autre)
- 1 gousse d'ail
- Sel, paprika



1 Laver les aubergines. Sans les peler, découper en grosses rondelles. Cuire pendant 20 minutes à la vapeur.

2 Égoutter soigneusement, en pressant un peu si besoin. Mixer grossièrement. À la fourchette ou au mixeur, mélanger avec le jus du citron, le yaourt, l'huile, l'ail pressé, le sésame, une bonne pincée de sel et du paprika à discrétion. Servir bien frais.

