

Caviar d'aubergines et Guacamole de La Maison d'Aurette

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site : <http://www.la-maison-d-aurette.com/6.html>



Caviar d'aubergines

Ingrédients

3 belles aubergines
3 échalotes
2 grosses gousses d'ail
1 c à c de cumin
2 c à s de coriandre fraîche
1 tomate confite
½ jus de citron
2 à 3 c à s d'huile d'olive, plus 1 pour l'ail et l'échalote

Préparation :

Lavez, coupez en deux les aubergines, quadrillez la chair au couteau et les badigeonnez d'huile d'olive
Mettre à four chaud à 200° 30 à 40 minutes environ

Epluchez l'ail et la hacher très finement.

Epluchez l'échalote, la hacher et la faire la fondre dans la 1 c à s d'huile d'olive

Prélevez la chair des aubergines, les mettre dans un mixeur avec :

Le cumin, l'ail, l'échalote, la tomate confite et le jus de citron, le sel, le poivre

Mettre le tout dans un plat, goûter, rectifier l'assaisonnement si nécessaire puis ajoutez l'huile d'olive et la coriandre fraîche, mélangez.

Laissez refroidir au réfrigérateur dans un récipient fermé ou recouvert d'un film alimentaire.

Guacamole

Ingrédients

1 avocat
½ jus de citron
1 grosse pincée de piment d'Espelette en poudre
¼ d'oignon haché ou de préférence de la cébette
1 grosse pincée de cumin en poudre
Sel, poivre du moulin
Coriandre fraîche

Préparation

Ecraser L'avocat à la fourchette, arroser avec le jus de citron, saler, poivrer et incorporer tous les ingrédients, mélanger et mettre au frais dans un récipient fermé