

Caviar d'aubergine en habit de courgette

Saveurs, textures, couleurs, formes...
Les fruits et légumes de saison nous
invitent à la créativité et au plaisir.
Bon appétit!

Réalisation

Temps de préparation : **1 heure**

Temps de cuisson : **20 minutes**

Temps de réfrigération : **30 minutes au moins**

Difficulté : **Facile**

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 kg d'aubergines

2 c. à s. d'huile d'olive

4 petites courgettes bien proportionnées

2 c. à s. de tahina (crème de sésame)

Le jus d'un citron

2 gousses d'ail

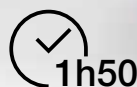
Sel

2-3 c. à s. de graines de sésame

Préparation

Le caviar d'aubergine: Lavez les aubergines et piquez-les de part et d'autre à la fourchette. Faites cuire 20 minutes dans le four préchauffé à 220 °C sans oublier de les retourner à mi-cuisson. Une fois grillées, retirez-les du four et laissez refroidir un peu. Pelez puis réduisez la chair en purée grossière dans un bol. Ajoutez le tahina, l'huile d'olive, le jus de citron et l'ail pressé. Salez à votre goût. Mélangez vivement puis mettez au réfrigérateur durant une demi-heure au moins.

Les rubans de courgette: Lavez les courgettes, coupez les extrémités. Débitez-les en rubans à l'aide d'une mandoline. Faites-les blanchir durant quinze secondes dans une casserole d'eau bouillante salée puis déposez-les délicatement sur un linge de cuisine.



Tartinez chaque ruban de courgette de caviar d'aubergine, roulez et fixez à l'aide d'un pique en bois. Disposez le tout sur un plat et répartissez dessus les graines de sésame préalablement dorées à la poêle sèche.

La fleur d'aubergine

Probablement originaire de l'Inde, l'aubergine donne de magnifiques fleurs violettes ou blanches au cœur jaune. Les couleurs et formes des légumes-fruits de l'aubergine (considérés par la botanique comme une baie) se déclinent en de nombreuses variétés liées à leur origine asiatique ou méditerranéenne .