

GRANITÉE DE CAVIAR D'AUBERGINE À L'ORIGAN

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 40 minutes

Type: Accompagnement

Ingrédients:

pour 4 personnes :

- 4 aubergines
- 1 cuil à café d'origan séché ou d'herbes de Provence
- 2 gousses d'ail
- 10cl d'huile d'olive
- 2 tomates
- 100g de parmesan en poudre
- sel et poivre



Descriptif:

Préchauffer le four à 200°C

Lavez les aubergine, disposez-les dans le plat et enfournez-les pendant 20 min.

A la sortie du four laissez-les reposer 5 min.

Coupez-les en deux dans la longueur et récupérez la chair à l'aide d'une cuillère.

Versez-là dans un mixeur.

Ajoutez les herbes, l'ail écrasé et mixez, versez progressivement l'huile d'olive.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Pelez les tomates en les plongeant 1 min dans l'eau bouillante, puis aussitôt après, dans l'eau glacée.

Retirez la peau avec la pointe du couteau. Coupez-les ensuite en fines rondelles.

Étalez le caviar dans le fond du plat.

Disposez dessus les rondelles de tomates en les faisant chevaucher. Parsemez le parmesan sur toute la surface.

Enfourez et cuisez 40 min au four à 180°C