

Caviar d'aubergine à la minute

APPORTS NUTRITIONNELS PAR PERSONNE



PRÉPARATION : 10 minutes / **CUISSON :** 20 à 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

2 grosses aubergines très fermes
2 tomates bien mûres
3 grosses gousses d'ail
1 trait de vinaigre de xérès
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive extra-vierge bien fruitée
3 cuillerées à soupe de feuilles de persil plat
Gros sel marin, poivre noir du moulin

1. Préchauffez le four à sa température la plus élevée (280-300 °C) ou allumez un barbecue. Sur une plaque à rebord ou dans un grand plat à four (ou à même le gril si vous procédez au barbecue), disposez les aubergines, les tomates et l'ail non épluchés. Laissez griller les légumes en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient tendres et noircis sur toute la surface, ce qui prend environ 20 à 25 minutes.

2. Posez-les sur une grande planche et travaillez rapidement. Retirez la chair de l'aubergine avec une cuillère et hachez-la au couteau. Mettez-la dans un saladier. Pelez l'ail et écrasez-le avec une fourchette. Retirez la peau de la tomate et coupez la chair en petits morceaux. Réunissez le tout dans le saladier. Hachez finement les feuilles de persil, ajoutez-les, puis ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre, salez et poivrez, et mélangez vivement avec une fourchette. Goûtez pour rectifier la quantité de sel ou de vinaigre, et servez très vite car cette salade se déguste tiède.

L'ASTUCE DE CHEF

Parmi les innombrables recettes de caviar d'aubergine existant au monde, celle-ci était dans les années 90 la spécialité d'une célèbre taverne de l'île de Rhodes. Les légumes étaient grillés à la minute dans un four à pain et la salade était assemblée à votre table. Les jours où vous faites un barbecue, c'est l'accompagnement idéal des viandes grillées. Attention à l'ail : il doit être bien frais, sans germe. S'il est plus vieux, coupez-le en deux et dégermez-le avant de le faire griller.

