



Caviar d'aubergines à la ciboulette et au citron

Par Amandine Geers et Olivier Degorce

Pour un petit bol :

- 1 aubergine
- 1 oignon
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à café de persil ciselé
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- le jus d'½ citron et son zeste

Laver l'aubergine avant de la couper en petits dés. Émincer l'oignon. Cuire ces deux légumes à la vapeur. Au bout de 5 à 10 minutes, mettre les légumes dans une poêle avec l'huile d'olive, l'ail pressé, le persil et la ciboulette. Mélanger et cuire encore 2 minutes. Saler, poivrer et ajouter le jus et le zeste de citron. Mixer finement et laisser refroidir. Servir à l'apéritif pour y tremper des bâtonnets de légumes, sur des toasts ou pour garnir des sandwiches.

