

Caviar d'aubergine

Pour 4 personnes

2 aubergines

1 jus de citron

1 yaourt de brebis

2 c. à soupe de purée de sésame

1 cuillère à soupe d'huile de sésame

1 gousse d'ail

Sel, paprika



Laver les aubergines. Sans les peler, découper en grosses rondelles. Cuire pendant 20 minutes à la vapeur. Égoutter soigneusement, en pressant un peu si besoin. Mixer grossièrement. À la fourchette ou au mixeur, mélanger avec le jus du citron, le yaourt, l'huile, l'ail pressé, le sésame, une bonne pincée de sel et du paprika à discrétion. Servir bien frais et déguster avec des morceaux de pain libanais, à l'apéro ou en entrée !

Roulés d'aubergine à la tapenade et au chèvre frais

Pour 4 personnes à l'apéro

(ne pas hésiter à doubler les doses)

2 petites aubergines

1 c. à café d'herbes de Provence

3 c. à soupe d'huile d'olive

60 g de tapenade ou de pesto rosso

80 g de fromage de chèvre frais

Sel, poivre



Laver les aubergines. Couper en tranches de 3 mm d'épaisseur. Disposer sur une lèchefrite. Saler, parsemer d'herbes de Provence et napper de 2 c. à soupe d'huile d'olive. Enfourner pour 20 mn à 200 °C. Laisser tiédir les aubergines 5 mn, puis tartiner chaque tranche d'aubergine de tapenade et de fromage de chèvre avant de les enrouler sur elles-mêmes. Napper très légèrement d'huile d'olive. Conserver au frais ou déguster sans attendre.