



Granité de caviar d'aubergine à l'origan

Nombre de personnes : 4

Temps de cuisson : 40 minutes.

Ingrédients :

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

Descriptif global :

Préchauffer le four à 200°C.

Etape 1 :

Lavez les aubergines, disposez-les dans le plat et enfournez-les pendant 20 min.
À la sortie du four, laissez-les reposer 5 min.

Etape 2 :

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

Etape 3 :

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

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

Etape 4 :

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.

Etape 5 :

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.

Etape 6 :

Enfournez et cuisez 40 min au four à 180°C.