



## 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.