

LES RECETTES DE L'ÉTÉ

Caviar d'aubergine (pour 6 personnes)



Ingrédients :

- 1 kg d'aubergine
- 25 g d'ail
- 5 cl d'huile de sésame
- 5 cl d'huile d'olive
- ½ jus de citron

Recette :

Faire cuire les aubergines entières à 150° pendant 35 minutes. Retirer la pulpe et la mixer avec l'ail pressé, les huiles et le jus de citron.

Laisser reposer au frais pendant 2h minimum avant de le servir.



Savourez **BIO** !