

Caviar d'aubergines et de boeuf



 2 personnes  60 minutes

Astuce

/

Ingrédients

- - caviar de boeuf
- - caviar d'aubergines
- - olives vertes
- - olives noires
- - ail
- - échalotes
- - huile d'olive
- - cerfeuil
- - sel
- - poivre
-

Préparation

Pour préparer le caviar d'aubergines, vous aurez besoin d'une ou de plusieurs aubergines. Lavez-les, coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Déposez sur chaque côté un peu d'ail épluché et de l'échalote. Versez-y ensuite un petit filet d'huile d'olive. Mettez le tout au four à 170° C jusqu'à cuisson. Une fois cuit, à l'aide d'une cuillère, ramassez tout ce qu'il y a à l'intérieur de l'aubergine et mettez-le dans un récipient. Passez ce que vous avez récupéré dans le hachoir, puis dans le batteur. Montez le tout à l'huile d'olive puis ajustez l'assaisonnement à l'aide de sel et de poivre. Déposez ensuite le caviar d'aubergines dans un saladier. Prenez un peu d'olives vertes, coupez-les en quatre et insérez-les au saladier. Faites la même chose avec les olives noires. Coupez ensuite les échalotes finement et ajoutez-les à la préparation. Ajoutez un peu d'huile d'olive. Mélangez et corrigez l'assaisonnement. Déposez ensuite l'appareil du caviar d'aubergines sur le caviar de boeuf en tassant légèrement. Pour la présentation, une galette de pommes de terre suffit. Versez votre caviar final sur celle-ci en retournant gentiment le pot dans lequel les caviars sont présents afin de garder une belle présentation. Une fois fait, ajoutez dessus une petite peluche de cerfeuil et dégustez.