



CAVIAR D'AUBERGINE, CHÈVRE FRAIS

INGRÉDIENTS

- 2 AUBERGINES
- 1 FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS «LE PETIT CABRI»*
- PIMENT D'ESPELETTE*
- HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE*
- PERSIL
- SEL

PRÉPARATION

- LAVEZ ET COUPEZ VOS AUBERGINES EN DEUX DANS LE SENS DE LA LONGUEUR.
- DÉPOSEZ LES QUATRE MOITIÉS SUR UNE PLAQUE CHEMISÉE DE PAPIER CUISSON.
- QUADRILLEZ LA CHAIR EN L'INCISANT AVEC LA POINTE D'UN COUTEAU.
- BADIGEONNEZ D'HUILE D'OLIVE ET ASSAISONNEZ AVEC DU PIMENT D'ESPELETTE ET DU SEL.
- ENFOURNEZ ENVIRON 30 MINUTES À 180°C.
- UNE FOIS CUITE ET TIÈDE, RETIREZ LA CHAIR DE LA PEAU AVEC UNE CUILLÈRE.
- ÉCRASEZ LA CHAIR À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE ET AJOUTEZ LE CHÈVRE FRAIS « LE PETIT CABRI ».
- MÉLANGEZ LE TOUT, PUIS AJOUTEZ PERSIL, PIMENT D'ESPELETTE, SEL.
- FINISSEZ PAR UN FILET D'OLIVE D'OLIVE PAR-DESSUS.

*PRODUIT PROVENANT DE LA CABANE DE LULU