



Banque Alimentaire  
de l'Isère

# Caviar d'aubergine

## INGRÉDIENTS

- 2 aubergines
- Huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 200 g de féta
- Fleur de sel

## PRÉPARATION

- Laver les aubergines, les couper en deux dans la longueur et réaliser des croissons profonds sur chaque face.
- Badigeonner les aubergines d'huile d'olive, parsemer de fleur de sel et glisser de fines tranches d'ail dans les fentes.
- Enfourner dans un four préchauffé à 210°C, côté tranché vers le haut et faire cuire pendant 20 à 30 minutes.
- Une fois les aubergines cuites, les laisser refroidir puis récupérer la chair à l'aide d'une grosse cuillère (la chair se détache très facilement de la peau).
- Dans un bol, mixer finement la chair.
- Ajouter ensuite la féta et mixer à nouveau grossièrement.

**Temps de préparation :**  
**20 minutes**  
**Temps de cuisson :**  
**30 minutes**  
**Coût : 1,5 €/personne**

Servir bien frais avec un filet d'huile d'olive et les accompagnements de votre choix.