

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Caviar d'Aubergine, Ricotta & San Daniel

Le 22 août 2009

1 J'adore l'aubergine et sous toutes ses formes, purée, confit, moussaka, parmiggiana, parmizza, beignets etc... Pourtant, plus jeune, m'en faire manger n'était pas aisé... dans doute la faute à une qualité plus médiocre de ce merveilleux légume.

Il est donc normal de le retrouver régulièrement à ma table en amuse bouche.

Votre panier pour 6 verrines :

2 belles aubergines  
2 oignons  
5 gousses d'ail  
1 tomate  
Thym  
Huile d'Olive  
Ricotta  
6 tranches de San Daniel  
Sel & Poivre



Préchauffer votre four à 200°

Coupez en deux vos aubergines dans le sens de la longueur. Faites des incisions dans la chair sans entailler la peau.

Dans un mixer déposez les oignons, l'ail, le thym et un peu d'huile d'olive pour lier le tout. Mixez grossièrement. Déposez cette préparation sur vos aubergines avant de les enfourner pendant une demi-heure.

Pendant que vos aubergines tiédissent, mondez la tomate, puis découpez-la grossièrement en retirant les pépins. Il ne vous reste plus qu'à récupérer la pulpe de vos aubergines ainsi que celles de la garniture, à l'aide d'une cuillère.

Versez le tout dans un mixer, en ajoutant un peu d'huile d'olive et mélanger par petites pulsions. Réservez au froid avant de dresser vos verrines.

Répartissez votre caviar d'aubergine au fond de vos verrines, puis déposez une quenelle de ricotta avant de terminer par le San Daniel. Préalablement vous aurez émincé ce dernier en fine lamelle, dont la moitié aura été saisie à la poêle sans matière grasse afin de la rendre croustillante.

Si toutes les étapes précédentes peuvent être préparées à l'avance, l'ajout du San Daniel grillé ne peut se faire qu'au moment de servir, faute de quoi il perdrait son croustillant.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Eugénie