

CAVIAR D'AUBERGINE

- 2 kg d'aubergines,
- 2 cuillères à soupe de tahina,
- 15 g d'ail,
- 4 citrons,
- 1 cuillère à café de sel,
- 1 bouquet de persil.

Laver les aubergines et les placer au four pendant 25 mn.

Les éplucher.

Piler l'ail et le sel dans un mortier.

Ajouter la tahina et bien mélanger.

Ajouter les aubergines et les piler. Malaxer.

Laver le persil et presser les citrons.

Ajouter 2 cuillères à soupe de persil haché et le jus de citron.