

CAVIAR D'AUBERGINE

METTRE DANS LE BOL **1 CC À CAFÉ DE CUMIN MOULU** AVEC **4 CS D'HUILE D'OLIVE**,
FAIRE CUIRE **5 MIN 100°VIT 1**
AJOUTER **3 GOUSSES D'AIL** ET **1 OIGNON**, MIXER, **6 MIN À 100 °**
AJOUTER **800 GR ENVIRON D'AUBERGINE** AVEC LA PEAU ET FAIRE CUIRE **35 MIN À**
100° VIT 2

5 MIN AVANT LA FIN DE LA CUISSON, AJOUTER
LE JUS D'1 CITRON,
5 CS D'HUILE D'OLIVE,
1 1/2 CC DE CANNELLE,
1 CC DE PAPRIKA DOUX,
1 PINCÉE DE CORIANDRE MOULUE,
1 POINTE DE PIMENT D'ESPELETTE,
SEL ET POIVRE

À LA FIN DE LA CUISSON, MIXER JUSQU'À L'OBTENTION DE LA TEXTURE
SOUHAITÉE