

Μελιτζανοσαλάτα - MELITZANOSALATA (CAVIAR D'AUBERGINE)

4 aubergines, cuites au four

3 gousses d'ail

Sel

Huile d'olive

Vinaigre de vin rouge

Vinaigre balsamique

Faire cuire les aubergines entières au four. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau : les aubergines doivent être très molles.

Racler la chair des aubergines et jeter la peau. Écraser les aubergines avec une fourchette.

Dans une tasse à thé, mettre l'ail écrasé, le sel, le vinaigre et le vinaigre balsamique. Le tout ne doit pas dépasser 13 cl.

Mélanger avec la chair d'aubergines écrasée et environ 6 cl d'huile d'olive.

Conserver au réfrigérateur. Le caviar d'aubergine est meilleur à déguster le lendemain.