



# Le Panier à Salades

Groupe AMAP de consom'acteurs de Draveil  
(Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne)

## Caviar d'aubergines

Entrée (Végétarien)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 2 grosses aubergines pelées
- 2 gousses d'ail hachées
- 50 g d'olives noires
- 1 cuillère à soupe de paprika doux
- 1 cuillère à soupe de cumin
- 1/2 cuillères de poivre, et sel
- 1/2 cuillère de marjolaine
- 1 dl d'huile d'olive

Préparation :

- 1- Cuire les aubergines à l'eau bouillante, avec 3 petites cuillères de sel, pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 2- Les retirer, et les laisser égoutter et refroidir dans une passoire.
- 3- Les hacher très finement jusqu'à ce qu'elles prennent une consistance crémeuse.
- 4- Chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir l'aubergine avec l'ail. Saler et poivrer, ajouter le paprika et la marjolaine.
- 5- Mélanger et faire réduire à feu doux, en remuant fréquemment avec une spatule de bois jusqu'à obtention d'une purée.
- 6- Verser dans un plat, arroser d'un peu d'huile d'olive, saupoudrez de cumin, garnir d'olives et servir.

**BON APPÉTIT**