CAVIAR D'AUBERGINES

NIVEAU	TEMPS DE PRÉPARATION	POUR
Facile	**30 Minutes**	**4 Personnes**

Ingrédients

- 1,2 kg d'aubergines
- 50 g d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- 20 Cl d'huile d'olives
- 12 g de safran
- 10 g de cumin en poudre
- sel et poivre (à votre convenance)

Par

Les Toqués du Caillou

© Crédits Photos – Les Toqués du Caillou

LES ÉTAPES

1. Lavez les aubergines. Taillez-les en deux.
2. Faites-les cuire au four 160 °C avec le sel, le poivre, et la moitié de l'huile d'olives.
3. Après cuisson, retirez la chair des aubergines et mélangez-la avec l'ail haché, le reste de l'huile d'olive, et l'assaisonnement.
4. Servez sur des toasts de pain grillé.