

# CAVIAR D'AUBERGINE




---

**Préparation :** 10 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 1 h - **Matériel :** -

---

## Ingrédients : 6 personnes

- 3 gousses d'ail - 1 oignon - 1 ½ c.s. d'huile d'olive - 2 aubergines (600 g) - 2 c.s. de jus de citron - sel, poivre - GRESSINS MAISON - 150 ml d'eau froide - 1 sachet de levure de boulanger - 280 g de farine T55 ou 65 - 1 c.s. d'huile d'olive - 4 g de sel - origan ou piment doux en poudre - graines de sésame

---

1. Épluchez les gousses d'ail, coupez-les en deux et ôtez le germe central. Épluchez l'oignon et coupez-le en gros morceaux. Mettez-les dans la cuve avec l'huile d'olive et lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 3/110°C.

2. Lavez les aubergines. Coupez-les en morceaux de 2 cm environ (en gardant la peau), ajoutez-les dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 45 minutes/vitesse 2A/100°C. Rabattez au besoin.

3. À la fin du programme, ajoutez le jus de citron, salez et poivrez puis relancez le programme EXPERT, 2 minutes/vitesse 13 (sans chauffer). Recommencez cette étape si nécessaire, jusqu'à obtenir la consistance désirée.

4. Servez le caviar d'aubergine frais avec les gressins maison.

## GRESSINS MAISON

1. Mettez l'eau et la levure dans la cuve et lancez le programme PAIN/BRIOCHE. Lorsque le programme s'arrête, ajoutez la farine, l'huile d'olive et le sel et relancez le programme en appuyant sur Auto.

2. Déposez la boule de pâte dans un saladier et laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure.

Sortez la boule et pétrissez-la à la main 1 minute sur un plan de travail fariné.

3. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Ajoutez de l'origan, ou du piment, et étalez la pâte puis coupez-la en bandelettes. Tournez les bandelettes sur elles-mêmes pour obtenir des sortes de sacristains et saupoudrez-les de graines de sésame. Appuyez légèrement sur les graines afin qu'elles adhèrent. Placez les gressins sur une plaque de four et enfournez pour 12 minutes environ.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut  
© 2014 Hachette Livre (Marabout)