Granité de caviar d’aubergine à l’origan

Nombre de personnes : 4

Temps de cuisson : 40 minutes.

Ingrédients : 4 aubergines 1 cuillère à café d’origan séché ou d’herbes de Provence 2 gousses d’ail 10 cl d'huile d'olive 2 tomates 100g de parmesan en poudre Sel et poivre

Descriptif global : Préchauffer le four à 200°C.

Etape 1 : Lavez les aubergines, disposez-les dans le plat et enfournez-les pendant 20 min. À la sortie du four, laissez-les reposer 5 min.

Etape 2 : Coupez-les en deux dans la longueur et récupérez la chair à l’aide d’une cuillère. Versez-la dans un mixeur.

Etape 3 : Ajoutez les herbes, l’ail écrasé et mixez, versez progressivement l’huile d’olive. Rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.

Etape 4 : Pelez les tomates en les plongeant 1 min dans l’eau bouillante, puis aussitôt après, dans l’eau glacée. Retirez la peau avec la pointe du couteau. Coupez-les ensuite en fines rondelles.

Etape 5 : Étalez le caviar dans le fond du plat. Disposez dessus les rondelles de tomates en les faisant chevaucher. Parsemez le parmesan sur toute la surface.

Etape 6 : Enfournez et cuisez 40 min au four à 180°C.