

## Caviars d'aubergine et de courgette

2 grosses aubergines

4 gousses d'ail

Huile d'olive

Cumin

Sel et poivre

4 grosses courgettes

2 gousses d'ail

Huile d'olive

Curry

Sel et poivre



**Pour 4 personnes**

Préchauffer le four à 200°C.

Nettoyer les aubergines et les courgettes avant de les ouvrir en deux dans le sens de la longueur. Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Recouvrir d'un filet d'huile d'olive avec un pinceau.

Mettre au four pendant 40 minutes pour que les légumes soient cuits.

Avec une cuillère, retirer la chair des aubergines. Dans un mixeur, mettre la chair d'aubergine, les gousses d'ail dégermées, du cumin, le sel et le poivre. Mixer pour obtenir une purée fine. Ajouter une cuillère d'huile d'olive et mixer encore quelques minutes.

Dans un mixeur, mettre la chair de courgette sans enlever la peau, les gousses d'ail dégermées, du curry, le sel et le poivre. Mixer pour obtenir une purée fine. Ajouter une cuillère d'huile d'olive et mixer encore quelques minutes.

Mettre dans deux bocaux hermétiques, arroser d'huile d'olive puis conserver au réfrigérateur.

Pour les garder plus longtemps, on peut stériliser les bocaux dans l'eau bouillante (30 minutes à 100°).

**Suggestion de présentation :** A tartiner sur du pain grillé

Mots-clés : Aubergine Courgette

Classement : Entrée

Particularité : Végétalien Sans lactose Sans gluten

