



Tapenade d'aubergine

Entrée pour 4 personnes

Préparation : environ 15 min.

Cuisson : environ 25 min.

Ingrédients :

- 4 aubergines d'environ 250g
- 6 gousses d'ail non pelées
- 1dl d'huile d'olive
- un peu de jus de citron
- 1 bouquet de radis
- Sel, poivre

Préchauffer le four à 240degrés.

Déposer les aubergines entières et les gousses d'ail non pelées sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Faire cuire au four durant env. 25min. Les sortir du four. (peut également être cuites à la vapeur !)

Retirer la peau des aubergines (possible de la laisser mais la texture sera moins onctueuse, à tester !). Peler l'ail en pressant légèrement les gousses.

Hacher grossièrement les aubergines avec l'ail, hacher le persil.

Mélanger le tout à huile. Saler et poivrer.

Cette recette peut être servie en entrée, en apéro ou comme légume en accompagnement d'un poisson, d'une viande ou d'un fromage dur de brebis, chèvre

Note : il est possible d'en préparer une plus grande quantité, elle se conserve une petite semaine au réfrigérateur.