

[Accompagnements/CAVIAR D'AUBERGINE EXPRESS](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

06
20 Minutes
Note

4/5 (1 vote)



Ingrédients

- 2 aubergines
- ½ citron
- 1 gousse d'ail
- 100 g de fromage blanc
- 1 branche de basilic
- poivre, sel
- 2 c à s d'huile Fleurial

Préparation

- Épluchez et coupez les aubergines en morceaux.
- Mettez-les dans un plat couvert au four pendant 20 min (elles doivent avoir une couleur brune et être fondantes.)
- Mixez-les avec le fromage, l'huile Fleurial , le jus de citron, le basilic, le sel et le poivre.
- Mettez au frigo avant de servir.