

PENETTE AU CAVIAR D AUBERGINES

POUR 4 PERSONNES

350g de penette (petites pâtes ou penne)

3 grosses aubergines ou 4 moyennes

4 gousses d'ail - 1cc de poivre noir

6 cs d'huile d'olive - 20 feuilles de basilic

250g de mozzarella

Allumer le four à 200°. Couper les aubergines en 2 dans le sens de la longueur et les inciser avec un couteau en formant une grille.

Assaisonner avec l'ail coupé en morceaux et frotter sur la chair, un filet d'huile d'olive et du sel. Faire cuire au four, sur une plaque recouverte de papier cuisson, coté peau sur le papier pendant 20 à 30 mn jusqu'à ce que la chair soit fondante et se détache de la peau. Prélever la chair avec une cuillère, enlever l'ail et mixer le tout avec l'huile d'olive le poivre, le sel et le basilic.

Faire cuire les pâtes, ajouter 3.c d'eau de cuisson au caviar. Egoutter les, les assaisonner avec le caviar et ajouter la mozzarella coupée en petits dés. Vous pouvez ajouter du parmesan.

Cette recette vous permet d'utiliser des feuilles de basilic de la recette de la soupe au pistou ; vous pouvez servir le caviar d'aubergines seul, avec des tranches de pain de campagne grillées. Vous pouvez garder le caviar, en le versant brulant dans des petits pots en verre que vous retournez et que vous laisserez refroidir comme des pots de confiture., ou en le congelant.