

Verrine du soleil aux aubergines, tomates et chèvre frais

Pour le caviar d'aubergines : pour de grandes verrines multiplier par 1,5 les proportions pour le caviar d'aubergines

2 aubergines

4 gousses d'ail

6 olives noires dénoyautées

2 c à c de concentré de tomates

2 c à s d'huile d'olive

2 c à s de jus de citron

Thym

Sel et poivre

250 g de fromage de chèvre frais type Petit Billy

4 tomates

1 c à s d'huile d'olive

1 c à s de basilic frais haché

1 c à s de confit de tomate séchées

14 pétales de tomates séchées

Couper les aubergines en 2 dans la longueur et les mettre sur une plaque de cuisson après les avoir inciser de grandes croix avec un couteau.

Les saupoudrer de thym et d'ail haché, arroser d'huile d'olive, saler et poivrer. Mettre à cuire 40 mn à four préchauffé à 200°.

Quand les aubergines sont cuites, récupérer la chair avec une cuillère et la mettre dans un mixer avec les olives dénoyautées, le jus de citron, le concentré de tomates. Mixer pour obtenir une purée, rectifier l'assaisonnement et laisser refroidir.

Couper les tomates en cubes, les épépiner et les mettre dans un saladier avec le basilic et l'huile d'olive.

Laisser tempérer le fromage et le travailler à la fourchette. J'ai rajouté du poivre.

Répartir dans les verrines la moitié du caviar d'aubergines, mettre une couche de dés de tomates, puis l'autre moitié du caviar d'aubergines. Déposer le fromage de chèvre et terminer par les dés de tomates restants.

Décorer d'un peu de confit de tomates et avec un pétale de tomate séchée. J'ai finalisé avec un trait d'huile d'olive.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>