Caviar d’aubergines, crumble cacahuètes



Patricia Kettenhofen/MINI CAPRICE



* 2 MINI CAPRICE
* 1 grosse aubergine
* 8 tomates cerises
* ½ gousse d’ail
* 1 cuil. à soupe de cacahuètes
* 1 cuil. à soupe d’huile d’olive
* 1 brin de coriandre
* cumin
* sel, poivre



1. Préchauffez le four à 200 °C. Lavez et séchez l’aubergine puis coupez-la en morceaux réguliers. Salez, poivrez. Roulez les morceaux dans l’huile d’olive. Disposez-les dans un plat allant au four. Laissez cuire 30 min. Remuez les morceaux de temps en temps. Egouttez les morceaux d’aubergine.
Mixez avec l’ail pelé et la coriandre. Ajoutez le cumin, mélangez et réservez.

2. Baissez la température du four à 90 °C. Coupez les tomates cerises en quatre, salez et poivrez. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie et enfournez 20/30 min. Retirez la moitié des tomates cerises de la plaque et réservez. Augmentez la température du four à 150 °C et poursuivez la cuisson du reste des tomates 10 min de plus.

3. Mixez grossièrement les cacahuètes. Salez, poivrez et torréfiez le tout à la poêle 1 min en remuant sans cesse. Réservez dans une assiette creuse.

4. Coupez les fromages en cubes. Roulez-les dans le crumble de cacahuètes. Coupez en petits morceaux les tomates les plus séchées.

5. Répartissez le caviar d’aubergines dans le fond des verrines. Parsemez de tomates séchées, de cubes de fromage enrobés de cacahuètes, de tomates confites puis du reste de cacahuètes grillées.