

# Les poivrons à l'huile et le caviar d'aubergine

---

## Ingrédients :

des poivrons rouges sans accrocs  
de belles aubergines bien mûres  
de l'huile d'olive  
1 citron  
2 gousses d'ail  
du gros sel

---

Les poivrons ne doivent pas présenter de trous dans la peau. Il faut les choisir en conséquence.

Après avoir lavé les poivrons et les aubergines, les disposer sur une plaque de four : les poivrons entiers et les aubergines coupées en deux. On place les demi aubergines sur le dos. On enfourne la ou les plaques à four chaud, 175° environ, pendant 20 à 30 minutes.

Il faut que la peau des poivrons brunisse. On les retourne pour uniformiser la cuisson de la peau.

Les demi aubergines doivent aussi avoir bruni. On sort les plaques du four et on attend que les légumes refroidissent pour pouvoir éplucher les poivrons et les couper en gros morceaux dans un plat.

On évide les aubergines de leur chair que l'on réserve dans un autre plat.

On écrase la chair des aubergines à la fourchette et on l'assaisonne avec 1 ou 2 gousses d'ail selon la quantité et son goût. On ajoute du gros sel, un peu de jus de citron et de l'huile d'olive.

Les morceaux de poivrons sont recouverts d'huile d'olive, arrosés copieusement de jus de citron et salés au gros sel. Laisser refroidir les deux préparations au réfrigérateur avant de les servir.