



INGRÉDIENTS pour le caviar d'aubergines :

1 bouquet de persil

2 grosses aubergines

2 tomates

2 échalotes

4 gousses d'ail

Cerfeuil, basilic, sel, poivre,
curry Madras doux

INGRÉDIENTS pour le condiment poivron, curry doux :

20 g de gingembre confit

5 cl de vinaigre balsamique blanc

2 jus de citron

1 tige de citronnelle

2 c. à soupe de moutarde bio

5 c. à soupe d'huile d'olive

150 g de poivron vert bio
épluché et épépiné

2 c. à c. de curry Madras doux



© Chef Luc - Juin 2015

CONCHIGLIONI CAVIAR D'AUBERGINES, CONDIMENT POIVRON ET CURRY DOUX

RECETTE CAVIAR D'AUBERGINES :

1. Faites cuire les aubergines au four à 200°C dans une plaque avec un peu d'huile d'olive.
2. Retournez tous les ¼ d'heure jusqu'à cuisson.
3. Laissez tiédir puis pelez et coupez en dés.
4. Ciselez les échalotes, l'ail, mondez, épépinez et coupez en dés les tomates.
5. Dans une poêle, faites revenir avec un peu d'huile d'olive et les échalotes.
6. Ajoutez les dés d'aubergines, les tomates, l'ail, puis faites cuire 2 minutes et finir avec la ciboulette, le cerfeuil et le basilic ciselé, assaisonnez.

RECETTE CONDIMENT POIVRON, CURRY DOUX :

1. Faites chauffer le vinaigre, le jus de citron, la citronnelle ciselée, la moutarde et l'huile d'olive.
2. Versez sur le gingembre confit et les poivrons en morceaux, mixez, filtrez et réservez.

