

La crème caviar d'aubergine

Une crème fondante et légère au petit goût de sésame, pour compléter une assiette composée, garnir des toasts de crudités ou à tartiner.

Pour les ingrédients :

- 1 grosse aubergine
- sel, poivre
- 1 c. à s. de purée de sésame
- 10 cl de crème de soja liquide

A l'action :

Épluchez l'aubergine et faites-la cuire en cubes à la vapeur ou à l'étouffée. Une fois cuite, versez les morceaux dans le bol à lame du robot, salez, poivrez, ajoutez une belle cuillère de purée de sésame et la crème de soja liquide. Mixez.

Cuisiner BIO mode d'emploi de Valérie Cupillard
Éditions *la plage*

On peut y ajouter du jus de citron.