

## Caviar d'aubergines au basilic et chèvre frais



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 6 personnes

**Préparation :** 15 mn

**Cuisson :** 15 mn

*Une bonne recette fraîche et légère avec le chèvre. Servez sur du pain grillé, c'est tout simplement excellent !*

Recette proposée par : Stéphanie Franchi

### Ingrédients

- 2 aubergines
- 2 morceaux de chèvre frais
- huile d'olive
- 5 feuilles de basilic
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Coupez les aubergines en deux et mettez-les au four 15 minutes.
- 2 Retirez la peau, coupez grossièrement en morceaux, puis mixez avec l'huile d'olive et le basilic. Salez et poivrez la préparation.
- 3 Émiettez le chèvre et mélangez-le au caviar d'aubergines. Réservez au frais et c'est prêt !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

