

Verrines au caviar d'aubergines de Sylvie

800 g d'aubergines
3 gousses d'ail
20g d'huile d'olive
½ citron en jus
1 càc de cumin
½ càc de paprika
1 càc de sel
2 tranches de jambon cru

Presser l'ail et le faire revenir avec l'huile d'olive. Ajouter les aubergines lavées, épluchées (une lamelle sur deux pour la couleur) et coupées en petits dés, les épices et le jus de citron. Laisser cuire environ 40 mn.

Après la cuisson, mixer les aubergines et répartir le caviar dans les verrines, ajouter dessus 1 grosse cuiller à café de ricotta et le jambon détaillé en lamelles.