



Un petit apéritif imprévu, on fouille dans le frigo... qu'est-ce qui reste ?  
Quelques tomates confites, j'en utilise très souvent et je les confis plus ou moins longtemps, selon mes besoins. Il y a aussi 2 tranches de jambon de parme et un bol de caviar d'aubergines.  
Un petit reste de baguette et on peut improviser des bruschettas... on pourrait dire toasts ou tartines, mais je préfère la consonance Italienne, vous aurez du mal à me changer.  
Enfin donc, appelez-les comme vous voulez, mais mangez-les.

## **BRUSCHETTA IMPROVISEE**

Couper la baguette en tranches de 5 à 6 mm d'épaisseur, passer un pinceau d'huile d'olive recto-verso et enfourner quelques minutes, four à 210. Les tranches doivent se colorer légèrement mais ne doivent pas griller.

Pendant ce temps, couper les quartiers de tomates confites en 2, le jambon de Parme en morceaux à peu près de la taille des tranches de pain.

Tartinier, ( le verbe « bruschetter » ne doit pas exister), d'abord le caviar d'aubergines en couche assez épaisse, poser un petit morceau de jambon et terminer par le pétale de tomate.



### **Caviar d'aubergines :**

4 ou 5 aubergines plutôt longues et minces (environ 1 kg)

1 gousse d'ail écrasée

3 petits oignons nouveaux

10 cl d'huile d'olive

1 jus de citron

Sel et poivre

Laver les aubergines et allumer le four à 180°. Les couper en deux dans le sens de la longueur et entailler la chair en quadrillage sur environ 1 cm d'épaisseur. Les enfourner environ 40 mn, si la chair se colore trop vite, les recouvrir d'un papier d'aluminium.

Lorsqu'elles sont bien tendres, récupérer le chair en la mettant dans un passoire environ une heure pour qu'elle rende son eau de végétation. Ecraser à la fourchette ou au mixer, le goût dans ce cas-là est un peu différent, moins rustique, peut-être.

Presser le citron et émincer finement les petits oignons, les incorporer à la pulpe d'aubergine. Saler, poivre et émulsionner avec l'huile d'olive comme vous le feriez pour une mayonnaise.

Réserver au frais. Ce caviar se conserve bien plusieurs jours, mais, bien souvent, les convives n'en laissent pas beaucoup.

*Et si c'était bon* 🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*

