

Caviar d'aubergines aux carottes et aux épices

Ingrédients

1 aubergine

2 carottes

50g de cacahuètes

1 cuil à café d'épices au choix

1 bonne pincée de graines de fenouil

Huile d'olive

Epluchez l'aubergine et les carottes, coupez-les en morceaux puis faites les revenir à la poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 10 à 15 minutes le temps que les aubergines soient cuites, les carottes resteront un peu fermes. Laissez refroidir.

Mixez les légumes avec les cacahuètes et les épices en ajoutant un peu d'huile d'olive de temps en temps jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Incorporez les graines de fenouil et rectifiez l'assaisonnement.