

## *Caviar d'aubergines aux tomates séchées*

### *Pour 800g de tartinade (3pots)*

*3 belles aubergines*

*2 cuil à soupe de pignons de pin*

*100 g tomates séchées dans l'huile*

*Huile d'olive*

*1 cuil à café de piment d'Espelette*

*Feuilles de basilic frais*

Piquez les aubergines avec une fourchette, enveloppez-les dans du papier alu. Enfourez-les en position grill pendant 30 minutes.

Sortez les aubergines du four et laissez-les tiédir avant des les déballer. Couper-les en deux dans la longueur et prélever la pulpe avec une cuillère à soupe. Mettez cette pulpe dans une passoire et laissez égoutter pendant au moins 30 minutes (pressez-la avec une fourchette pour évacuez plus d'eau)

Mettez la pulpes d'aubergines, les tomates séchées égouttées en les pignon de pin, le piment d'Espelette et les feuilles de basilic dans le mixer et réduisez le tout en purée en ajoutant un peu d'huile d'olive pour rectifier la consistance et salez à votre gout.