

Caviar d'aubergines, pancetta et tomates confites.

Ingrédients pour environ 4 verrines moyennes ou 10 petites :

- 4 grosses aubergines
- 4 gousses d'ail
- 2 oignons
- thym ou origan, sel et poivre
- 1 c.à.c. de concentré de tomates
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- quelques pignons
- 8 à 10 tomates confites
- 2 tranches de pancetta

Disposer sur la lèche frites les aubergines coupées dans le sens de la longueur ; quadriller la chair au couteau, les saler, les poivrer ; badigeonner au pinceau avec de l'huile d'olive. Rajouter dessus l'ail et les oignons hachés. Finir en ajoutant le thym ou l'origan. Mettre au four à 220°C au moins 30 minutes.

Quand elles sont cuites, recueillir la chair et la mettre dans le robot, ajouter le concentré de tomates et éventuellement un peu d'huile d'olive. Bien mixer, vérifier l'assaisonnement puis répartir dans des verrines.

Sur chaque verrine, disposer 2 lamelles de pancetta et 2 tomates confites coupées en petits dés. Finir la décoration avec quelques pignons.

Mettre au frais au moins une heure.

Accord met et vin :

Un Côtes du Rhône ou un vin rouge du sud-ouest.