



Caviar d'aubergine

Ingrédients :

AUBERGINES ÉPLUCHÉES 1 KG
JUS DE CITRON 40 G
SEL
PIMENT DE CAYENNE

FILET D'HUILE D'OLIVE

	Ingrédients	Poids	Action	 Réglage de Chauffe	 Vitesse	 Temps	Orifice couvercle	Remarques
1	Aubergines Jus de Citron Sel Piment de Cayenne	1 kg 40 g – –	Insérer dans la cuve	 120°C	700 tr/min	10 min	Ouvert	
2	Huile d'olive	1 filet	Rajouter filet d'huile	–	Turbo	10 à 15 sec	Fermé	Goûter et rectifier l'assaisonnement.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez modifier le grain de votre caviar d'aubergine en jouant sur le nombre de Pulse/Turbo.