

## VERRINE CAVIAR AUBERGINE – MOUSSE DE CHEVRE - CRUMBLE



### Ingrédients : (pour 6 verrines)

#### Caviar

1 grosse aubergine (400 gr)  
1/4 de bte de tomates pelées  
concassées  
huile d'olive  
ail (facultatif)

#### Mousse

1 fromage de chèvre frais (150 gr)  
0,8 dl de crème  
0,2 dl de lait  
3 tiges de basilic  
sel, poivre  
huile d'olive

#### Crumble :

40 gr de beurre  
20 gr de farine  
10 gr de pignons grillés  
40 gr de tranches croustillantes aux  
graines Pural (Bioland) magasins de  
santé

### Mise en place :

**Caviar :** couper l'aubergine en 4 parties dans la longueur. Chauffer une poêle et faire griller les côtés chair avec de l'huile d'olive. Saler et poivrer, poser sur une plaque et finir la cuisson au four à 180° pendant 20 minutes.

Une fois cuite, la vider, hacher grossièrement et mettre dans une casserole avec la boîte de tomates pelées, saler et poivrer (pour les amateurs ajouter 1 petite gousse d'ail écrasée) et 1 pointe de cuillère de raz-el-hanout. Laisser compoter 30 minutes.

**Mousse de chèvre :** mixer la crème, le lait, le fromage de chèvre avec le basilic jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse. Ajouter 2 c. à soupe d'huile d'olive. Si nécessaire passer au tamis. Mettre dans l'émulsionneur et laisser au frais.

**Crumble :** concasser en grosse chapelure les tranches aux graines et les mélanger à la farine et aux pignons. Incorporer le beurre ramolli pour obtenir une semoule grossière. Mettre au frais 15 minutes. Puis cuire à four chaud jusqu'à coloration.

### Finitions :

Répartir un fond de caviar dans les verres (peut se faire en avance). Mettre une cartouche de gaz, bien secouer et couvrir le caviar avec la mousse de chèvre. Terminer par une couche de crumble.