

TRIANGLES DE POLENTA ET CAVIAR D'AUBERGINE

Caviar

1 aubergine
un filet de jus de citron
un peu de vinaigre
huile d'olive
sel-poivre

Polenta

125 g de polenta
sauce de soja-poivre
huile d'arachide

*Préchauffer le four à 200° et y faire cuire les aubergines, jusqu'à ce que la chair soit tendre (un quart d'heure environ).
Laisser refroidir.*

Racler la chair, la placer dans le robot ménager avec les autres ingrédients et mixer finement. Placer dans un bol et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

*Porter à ébullition 300 ml d'eau additionnée de sauce de soja et de poivre y jeter la polenta en fouettant. Faire cuire quelques instants puis étendre la pâte dans un plat rectangulaire huilé.
Laisser refroidir.*

Découper la polenta en triangles et les faire dorer à la poêle dans un peu d'huile d'arachide.