# Caviar d’aubergines recette cookeo



## Caviar d’aubergines recette cookeo

**80 CALORIES 2 PP 3 SP**

**Ingrédients pour 4 personnes**

1 aubergine

1 cube de bouillon de légumes

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

Sel

Poivre

1 yaourt nature

1 gousse d’ail

1 citron

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

**Préparation**

Pelez l’aubergine et coupez la en morceaux .

Coupez la gousse d’ail en morceaux .

Déposez les morceaux d’aubergine .

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc ,100 ml d’eau et un cube de bouillon de légumes émietté.

**Cuisson rapide ou sous  pression**

**Programmez 5 mn**

Quand la cuisson est terminée ,égouttez la cuve puis déposez les morceaux d’aubergine dans un récipient tel qu’un saladier .

Ajoutez la gousse d’ail coupée en morceaux ,le jus d’un citron que vous avez pressé, le yaourt nature.

Mixez tous les ingrédients puis ajoutez la cuillère à soupe d’huile d’olive puis placez au frigo .

Servez frais .