

Doudou d'aubergine !



1 aubergine
2 c. à s. d'huile d'olive
1 petite gousse d'ail
1 c. à s. de purée d'amandes blanche
1 demi verre de lait de riz
Sel, poivre

- 1. Faites cuire l'aubergine coupée en cubes dans huile d'olive avec l'ail haché. Salez**
- 2. Mixez la préparation avec la purée d'amandes, le lait, le sel et le poivre.**
- 3. Servez bien frais, par exemple sur des petites tartines de pain grillé (frottées à l'ail), avec quelques rondelles de tomates...**