

## 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...**