

TARTINADE D'AUBERGINE CRUE AU CITRON **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

POUR 1 BOL

PELER ET COUPER **UNE AUBERGINE** EN PETITS CUBES, ET LAISSER DÉGORGER
PENDANT 15 MIN AVEC UNE CS DE GROS SEL DE MER

MIXER GROSSIÈREMENT EN AJOUTANT DU **CITRON CONFIT, OU LE ZESTE ET LE JUS
DE 2 CITRONS**
1 ÉCHALOTE
2 GOUSSES D'AIL
HUILE D'OLIVE

AJUSTER L'ASSAISONNEMENT ET RÉSERVER AU FRAIS