 **Verrines du soleil**

 **Pour 4 verrines du soleil**

**Caviar d'aubergines :
- 2 aubergines**
**- thym
- 4 gousses d'ail
- 2 càs d'huile d'olive
- 6 olives noires
- 2 càs de jus de citron
- 2 càc de concentré de tomates
- sel & poivre du moulin
Verrines :
- 4 tomates
- 1 càs d'huile d'olive
- basilic
- 125 g de chèvre frais
- 1 càc de délice de tomate séchée
- tomates cerises, menthe... pour la décoration.**

**Le caviar d'aubergines :**

Dénoyauter les olives.
Peler et dégermer l'ail, l'émincer finement.
Faire cuire les aubergines selon la méthode que vous préférez
en suivant la recette [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/cuisson-des-aubergines/). Laisser tiédir.
Recommencer avec la deuxième aubergine.
Lorsque les aubergines sont tièdes, récupérer la chair en raclant avec une cuillère, et la placer dans le bol du mixeur.
Ajouter les olives, le jus de citron  et le concentré de tomates.
Mixer le tout afin d'obtenir une purée fine.
Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.

**Les verrines :**Peler et épépiner les tomates, les couper en petits dés.
Les déposer dans un bol avec l'huile d'olive et du basilic ciselé.
Écraser le fromage à la fourchette pour obtenir une consistance onctueuse.
Répartir la moitié du caviar d'aubergines dans les verrines.
Déposer sur les aubergines la moitié des dés de tomates.
Recouvrir du reste de caviar.
Étaler le fromage de chèvre.
Recouvrir du restant de tomates.

Décorer d'une touche de délice de tomate séchée, d'une tomate cerise et d'un toupet de menthe.