 **Caviar d'aubergines**

 **Pour 8 petites verrines**

**- 800 g d'aubergines
- 50 ml d'huile d'olive
+ un peu pour badigeonner
- 50 g d'olives noires
(pesées dénoyautées)
- 1 gousse d'ail
- ½ càc de paprika
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin
-** [**Coulis cru de tomates**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-aux-tomates-crues/)**- jambon de Parme**

**1 plaque à four**
**Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Dénoyauter les olives et les hacher. Peler et dégermer l'ail et le presser en fine purée.
Hacher finement la ciboulette pour en obtenir une cuillerée à soupe.
Couper les aubergines en deux, dans la longueur. Les disposer sur une plaque allant au four.
Badigeonner la face coupée d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Saler et poivrer.Faire cuire au four pendant 35 minutes environ, jusqu'à ce que la chair soit molle.
Laisser tiédir un peu, puis gratter la pulpe avec une cuillère.
Hacher finement cette pulpe.Mélanger avec l'ail, les olives et la ciboulette.
Ajouter l'huile en mince filet en remuant avec une fourchette.Incorporer le paprika et rectifier l'assaisonnement.
Répartir le caviar dans les verrines et mettre au frais.
Préparer le coulis de tomate. Verser une petite couche de coulis sur le caviar.
Terminer en disposant quelques lanières de jambon cru.
Servir bien frais.