**Caviar d’aubergine à la tomate**

**13kg net d’aubergines noires/jaunes/blanches…**

**50gr de gros sel gris**

**25cl d’huile d’olive**

**4kg de tomates**

**500gr d’oignons jaunes**

**5cl d’huile d’olive, 50gr de sel fin**

**150gr d’échalotes**

**Sarriette/thym/laurier**

**800gr d’olive noire dénoyautées**

**Monder, épépiner les tomates et faire une concassée avec les oignons, sel fin sarriette thym laurier…**

**Eplucher les aubergines et les passer au four, coupé en deux dans le sens de la longueur avec l’huile d’olive.**

**Après la cuisson, retirer la chair et la hacher grossièrement.**

**Par manque de temps on pourra les éplucher et les cuire directement coupées en morceaux dans une sauteuse avec l’huile d’olive à couvert avec les aromates.**

**Ajouter la concassée et les échalotes revenues doucement dans 5cl d’huile d’olive**

**Remplir les pots (262ml) à chaud de 230/240gr et stériliser 15 minutes à 121°c**