

- 12 œufs
- 3 aubergines
- 1 cuiller à café de cumin moulu
- 100 g de caviar d'aubergines
- 10 feuilles de blettes
- 2 cuillers à soupe de pignons de pin
- 3 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 50 g de beurre

Blanchir les feuilles de blettes 30 secondes dans l'eau bouillante salée puis les refroidir.

Les égoutter sur du papier absorbant en les étalant soigneusement pour ne pas les déchirer. Couper trois aubergines en lamelles avec une mandoline, les assaisonner, les arroser d'huile d'olive et les faire colorer 2 minutes au four à 180 ° sur une plaque à pâtisserie.

Les égoutter sur du papier absorbant au sortir du four.

Battre rapidement trois œufs dans un petit bol avec une fourchette, assaisonner et ajouter un filet d'huile d'olive. Les œufs ne doivent pas mousser car la coagulation sera alors retardée à la cuisson. Cuire dans une poêle antiadhésive à fond épais dans une noix de beurre. Renouveler cette opération quatre fois. Sur une feuille de film transparent, étaler trois lamelles d'aubergines, une fine omelette, du caviar d'aubergines et une pincée de cumin. Puis rouler le tout délicatement.

Tailler des tronçons de 3 centimètres.

Renouveler cette opération avec le reste des aubergines et les blettes en saupoudrant l'omelette de pignons hachés.