

RECETTE

« Papeton d'aubergine et sa sauce tomate »

Pour 4 personnes :

Préparation : 30 min

Cuisson : 30min

Ingrédients

- * 3 à 4 Aubergines
- * 2 gousses d'Ail
- * 2 échalotes
- * Huile d'Olive
- * 4 Œufs
- * 1 dl de lait
- * Thym * Laurier
- * Sel * Poivre * Poivre de Cayenne



Pour la Sauce : 🍅

- * 1kg de tomates bien mûres
- * 4 gousses d'ail
- * Huile d'Olive
- * Sel * Poivre

On peut aussi parfumer ce coulis de tomates de basilic frais haché.

Préparation

- * Laver et couper en cube les aubergines, les poudrer de sel fin et les laisser égoutter 1h.
- * Les laver à l'eau froide, les éponger à fond. Les rouler dans un torchon avec la farine.
- * Faire chauffer l'huile (4 à 5 cuillères) dans une cocotte et y mettre à fondre très doucement les cubes d'aubergine. Ajouté les échalotes et l'ail finement hacher, du thym et une ½ feuille de Laurier. Les saler, les laisser refroidir, puis les passer au mixeur.
- * Préchauffer le four à 180 °C.
- * Battre les œufs en omelette avec le lait, du sel, du poivre et un soupçon de poivre de Cayenne et les mélanger avec la purée d'aubergine.
- * Beurrer un moule à manqué et y verser la préparation.
- * Placer ce moule dans un bain-marie, commencer l'ébullition sur le feu, puis enfourner pendant 25 à 35 min pour que le papeton reste moelleux.

Préparation de la sauce

* Pendant cette cuisson, préparer la sauce: mettre cuire dans une cocotte la chair des tomates pelées et égrainées, avec 5 à 6 c à soupe d'huile d'olive et du thym émietté, laisser mijoter 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les tomates soient réduites en purée. Passer au mixer et réserver au chaud.

* Démouler le papeton sur le plat de service et le napper de coulis de tomates.

Bon appétit !!!