

PAIN D'AUBERGINES

Pour 6 personnes



*1 kg d'aubergines coupées en rondelles
100 g de mie de pain rassis ou biscottes
3 gros oignons coupées en rondelles
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
25 g de beurre
1 gousse d'ail finement découpé
6 oeufs
2 dl de lait
2 dl de crème fraîche
1 gros bouquet de persil finement découpé
Un brin de basilic émiété
Sel, Poivre ou paprika et basilic*

- 1. Mettez la mie de pain à tremper dans le lait.**
- 2. Dans une poêle faire chauffer 4 cuillères d'huile d'olive ; faites y cuire les aubergines et les oignons pendant 20 minutes à feu doux sans laissez colorer et en remuant. Laissez refroidir.**
- 3. Allumez votre four 180°**
- 4. D'autre part, battre énergiquement les oeufs avec sel et poivre, puis y incorporer le persil haché, les feuilles de basilic. Incorporez la mie de pain, le mélange aubergine oignon et la crème.**
- 5. Mélanger dans un moule à cake beurré.**
- 6. Enfournez à four chaud. Cuire environ 50 mn au bain marie.**
- 7. Dégustez tiède ou froid.**

Servir très frais avec un coulis de tomate.