

# Flan d'aubergine

INGREDIENTS	Pour 4 pers
Aubergine	0.500 kg
Oignons	0.100 kg
Ail frais	2 gousses
Tomate	0.150 kg
Huile d'olive	20 cl
Lait	0.25 L
Beurre	0.025 kg
Farine	0.025 Kg
Crème	25 cl
Œufs entiers	8 unités
Sel	Q.S.*
Poivre du moulin	Q.S.*

\* Q.S. = Quantité suffisante (selon le goût de chacun)

## **PROGRESSION :**

Laver les aubergines les éplucher une fois sur deux et les disposer dans un plat allant au four, les arroser d'huile d'olive et les cuire au four à 180°C jusqu'à parfaite cuisson. (Vérifier à l'aide d'une pointe de couteau)

Dans une sauteuse faire revenir les oignons émincés dans un peu d'huile d'olive puis ajouter les tomates, les gousses écrasées ainsi que la chair d'aubergine préalablement coupés en cube. Assaisonner de sel et de poivre.

Cuire le tout à couvert à feu doux durant 15 à 20 mn.

Avec le beurre, la farine et le lait, réaliser une sauce béchamel.

Mixer la préparation d'aubergine à l'aide d'un mixer à potage puis ajouter la sauce béchamel crémée. Incorporer les œufs entiers à cette préparation, rectifier l'assaisonnement.

Beurrer un plat à gratin et le remplir au  $\frac{3}{4}$ , le mettre au four à 150°C durant 40 mn env.

**Recette réalisée le 10/03/2016 au restaurant scolaire par Vincent GIRODON**