

Pain d'aubergine et son coulis de tomate

6 personnes



3 grosses aubergines ou 5 petites
2 cuillères à soupe bombées de farine
Huile d'olive
30g de beurre
1/3 l de lait
3 œufs
Sel, poivre
30g de gruyère râpé
2 gousses d'ail
Persil
1 escalope de veau

Coulis de tomate

Huile d'olive
Tomates
2 gousses d'ail
sel - poivre - persil

- Peler les aubergines, les couper en dés les faire dégorger avec du sel
- Les faire blanchir à l'eau bouillante 5 mn, bien les égoutter, les écraser avec une fourchette
- Faire revenir dans de l'huile d'olive l'escalope de veau, la retirer, la hacher avec l'ail et le persil
- Dans la même poêle faire la béchamel avec l'huile d'olive (et le beurre), la farine et le lait
- Ajouter à la béchamel les œufs battus, l'escalope hachée, le gruyère
- Verser l'ensemble de ces ingrédients dans un moule à cake anti adhésif
- Cuire au bain marie à 200° 30 à 45 mn
- Servir chaud ou froid avec un coulis de tomates

