

Papetons d'Aubergines

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 2 h 30 min.

Ingrédients:

- AUBERGINE(S)	4
- TOMATES PELEES	1 boîte
- COULIS DE TOMATES	6 c à soupe
- OIGNON(S)	1
- OEUF(S)	4
- LAIT	130 ml
- BASILIC	
- THYM	
- PERSIL	
- HUILE D'OLIVE	
- AIL EN POWDRE	3 c à café
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez les aubergines en 2 dans le sens de la longueur et faites-les griller dans le four chaud pendant 1 heure.
- Sortez-les du four et retirez la chair de chacune d'elles dans un grand plat.
- Ajoutez 1 c à café d'ail en poudre, le lait, les œufs, 2 c à soupe d'huile d'olive, un peu de thym et de basilic. Salez et poivrez généreusement. Passez le tout au mixer jusqu'à obtention d'une préparation fluide.
- Versez cette préparation dans des moules en silicone à pâtisserie préalablement huilés (2 x 6). Enfourez à 160°C pendant 45-50 minutes au bain marie.
- Pendant ce temps, faites revenir l'oignon émincé dans un peu de beurre. Ajoutez le reste d'ail puis les tomates pelées, le coulis de tomates, un peu de thym et de basilic. Salez et poivrez. Laissez mijoter doucement pendant 10 minutes.
- Passez la sauce au mixer. Ajoutez le persil et rectifiez l'assaisonnement (la sauce doit être bien épicée). Laissez refroidir puis réservez au frais.
- Sortez les papetons, laissez reposer quelques minutes puis démoulez-les et laissez-les refroidir. Réservez-les au frais.
- Servez bien frais avec la sauce tomates froide.