

Terrine d'aubergine de Myriane



Ingrédients :

- 4 aubergines
- 1 oignon
- 1 pincée de thym
- 20 gr de parmesan râpé
- 4 oeufs
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 50 gr de beurre
- sel poivre

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
2. Emballez chaque aubergine dans une feuille d'aluminium et mettez-les au four pendant 20 mn.
Sortez-les du papier d'aluminium et laissez-les tiédir.
3. Epluchez et hachez l'oignon.
4. Fendez les aubergines en deux retirez la pulpe à la cuillère.
Ecrasez-la à la fourchette pour la réduire en purée. Assaisonnez.
5. Dans une poêle, faites chauffer 40 gr de beurre sur feu doux et mettez-y l'oignon à revenir pendant 5 mn.
Ajoutez la purée d'aubergines et laissez mijoter encore pendant encore 10 minutes. Laissez tiédir.
6. Dans un saladier, mélangez les œufs et l'huile. Ajoutez le parmesan, le thym et le caviar d'aubergines (la purée). Mélangez.
7. Beurrez un moule à cake ou une terrine de 26 cm et versez-y la préparation.
8. Mettez au bain-marie pendant 50 mn à 160°C.
9. Laissez refroidir complètement et démoulez.
Cette terrine se déguste froide, avec une poêlée de champignons accompagnée de pain grillé

BONNE DEGUSTATION

et à l'année prochaine pour d'autres aventures !!!!!!!