

# Papeton d'aubergines

*pour 4 à 6 personnes*



## **Ingrédients :**

2 gousses d'ail  
2 branches de thym  
3 c. à soupe d'huile d'olive  
5 aubergines moyennes  
5 œufs, bio  
15 cl de lait entier (ou de lait végétal)  
Sel et poivre

Pour le coulis de tomates :

1 kg de tomates  
3 brins de persil plat  
10 feuilles de basilic  
Huile d'olive  
Sel et poivre

## **Préparation : 1 heure ; cuisson : 40 mn**

- Commencer par enlever la peau des aubergines, les couper en petits cubes, les saupoudrer de sel, et patienter pendant une heure afin qu'elles rendent leur eau. Bien les rincer ensuite et les éponger.
- Éplucher et hacher l'ail finement.
- Dans une sauteuse bien chaude et huilée, verser les morceaux d'aubergines, l'ail et le thym.
- Laisser cuire à feu très doux pendant une trentaine de minutes en remuant régulièrement.
- Hors du feu, mixer le tout pour obtenir une purée, puis ajouter les œufs entiers crus et le lait, progressivement. Goûter et assaisonner si nécessaire.
- Déposer la préparation dans un moule huilé et faire cuire dans un four préalablement chauffé à 180° C pendant 40 minutes.
- En attendant, préparer le coulis en commençant par peler les tomates, les épépiner, et les couper en gros dés.
- Saler très légèrement, poivrer, et faire cuire sur feu doux dans de l'huile d'olive avec le basilic et le persil hachés, durant environ une heure, et en remuant de temps à autre pour que l'eau s'évapore et que le coulis soit homogène.
- Terminer en mixant, pour obtenir un coulis de tomates bien onctueux.
- Démouler le papeton une fois cuit sur un plat un peu creux, et verser le coulis tout autour. À déguster froid ou tiède, en entrée ou en accompagnement de riz, de boulgour, ou de viande.