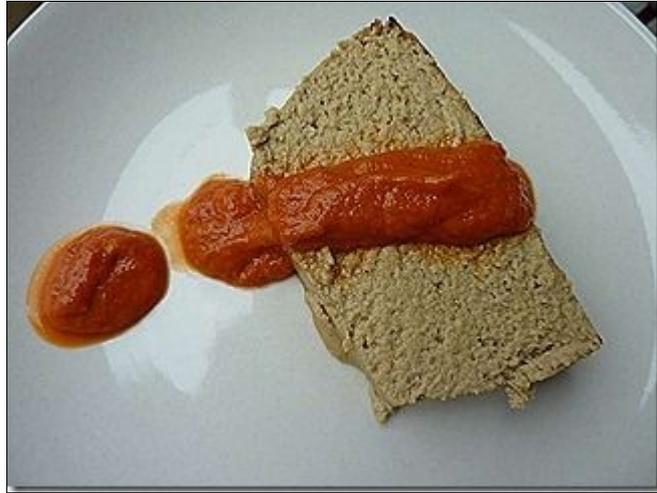


Chez Fabie

FLAN D'AUBERGINES



Ingrédients (pour 6 personnes)

- 5 aubergines (+ ou - 1,2 kg)
- 25 g de beurre
- 5 oignons émincés
- 200 g de lardons fumés
- 6 oeufs
- 200 ml de lait
- 150 g de gruyère râpé
- sel et poivre

Préparation

Pelez les aubergines et coupez-les en petits dés.

Dans une sauteuse, faites blondir, dans le beurre, les oignons.

Ajoutez les aubergines et laissez cuire 10 min, ajoutez ensuite les lardons et poursuivez la cuisson pendant 7 à 8 min.

Mixer le tout.

Dans un saladier, battez les œufs avec le lait et le gruyère râpé. Ajoutez ce mélange aux légumes.

Verser dans un moule à cake en silicone posé dans le lèche-frite rempli d'eau froide.

Faites cuire au bain-marie 45 min à 200° (th 6/7).

Manger tiède ou froid avec un coulis de tomates fraîches.