



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
M devise : Vite, beau et bon !*



## Charlotte d'aubergines et son crumble au parmesan



### INGREDIENTS : 6 personnes:

4 aubergines  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
1 œuf  
50 gr de farine  
50 gr de pignons de pin  
50 gr de Parmesan râpé  
30 gr d'amandes en poudre  
50 gr de beurre  
Huile d'olive  
Paprika doux  
Sel, poivre

### PREPARATION :

#### Les aubergines

Laver les aubergines. Couper 2 aubergines en rondelles de 5 millimètres d'épaisseur, les assaisonner de sel et les faire dégorger pendant 10 minutes. Eplucher les aubergines restantes. Les couper en petits dés. Peler et émincer l'oignon.

Dans une cocotte, mettre 1 càs d'huile d'olive et torréfier les pignons. Ajouter les oignons et les faire suer. Ajouter les dés d'aubergines, l'ail haché et 1/2 verre d'eau, et faire cuire une dizaine de minutes à feu vif jusqu'à ce que les aubergines soient cuites et que la préparation soit sèche. Saler, poivrer et ajouter un peu de paprika. Hors du feu, incorporer l'œuf et bien mélanger la préparation.

Essuyer les rondelles d'aubergines et les faire colorer sur chaque face, dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive.

Dans des cercles en inox, mettre une bande de papier cuisson sur le pourtour et disposer une rondelle d'aubergine dans le fond. Chemiser le tour du cercle avec les autres rondelles. Remplir les charlottes avec les dés d'aubergines cuits en les tassant bien. Recouvrir d'une tranche d'aubergine.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Ma devise : Vite, beau et bon !*



### Le crumble

Mélanger du bout des doigts le beurre, la farine, le parmesan, la poudre d'amandes. Mettre 10 minutes au frais et préchauffer le four à 200°C.

### Dressage

Répartir le crumble dans le cercle sur les aubergines. Enfourner pendant 10-15 minutes.

### ASTUCE :

Vous pouvez préparer ces charlottes à l'avance. Vous les garder au réfrigérateur et les passer au four juste avant de les servir.