

Papeton d'aubergines

Préparation : 40 mn, cuisson : 30 à 35 mn.

Pour 6 personnes.

1,500 kg d'aubergines, sel, poivre, thym, 50 g de gruyère râpé, huile d'olive, 5 œufs.

Eplucher les aubergines, les couper en rondelles assez fines.

Les étendre dans un torchon, rouler, tordre pour extraire le maximum d'eau.

Les faire dorer rapidement à la poêle à l'huile d'olive, et les passer à la moulinette.

Enlever l'excès d'huile qui apparaît autour du hachis, saler, poivrer, effeuiller 3 branches de thym. Ajouter les œufs un à un en mélangeant au fur et à mesure.

Verser dans un moule à manqué légèrement huilé. Mettre au four 220° (6 au th.).

Dès que la surface n'est plus molle, saupoudrer de gruyère râpé, baisser le feu à 180° (4 au th.). Laisser cuire 25 à 30 minutes en surveillant la couleur, puis vérifier la cuisson à la lame de couteau qui doit ressortir propre.

Servir chaud ou froid. Cette délicieuse préparation accompagnera, chaude, les grillades et les rôtis. Froide, coupée en tranches, elle complétera des hors-d'œuvre.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.