

Papeton d'aubergines

Pour 6 personnes.

8 aubergines, un demi-verre de lait, 3 œufs, coulis de tomates.

Peler les aubergines, les couper en tranches larges, les saler et les laisser rendre leur eau.

Les faire cuire à l'huile d'olive dans une cocotte couverte, de façon à ne pas les dessécher; les égoutter et les passer au tamis; ajouter le lait et les œufs. Mettre dans un moule légèrement huilé.

Faire cuire dix minutes au bain-marie. Démouler et servir, après avoir recouvert d'un coulis de tomates parfumé d'ail.

On raconte qu'un pape d'Avignon prétendait un jour que la cuisine provençale ne valait pas la cuisine romaine. Son cuisinier inventa alors cette recette pour lui prouver le contraire! On raconte aussi que le premier papeton fut présenté au pape dans un moule en forme de tiare !

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.