

Terrine d'aubergines

Pour 4 personnes.

4 aubergines, 2 tasses de riz, 6 tomates, 2 oignons, 50 g de beurre, de l'huile, 50 g de Cantal, une gousse d'ail, du sel, du poivre, de la muscade.

Faire revenir séparément les aubergines et les tomates coupées en tranches dans de l'huile d'olive pendant une dizaine de minutes à feu doux.

Prendre un plat allant au four et y superposer, par couches, les aubergines, les tomates et le riz cuit au bouillon.

Continuer jusqu'à épuisement des ingrédients, saupoudrer de Cantal râpé et assaisonner de sel, de poivre, de muscade et d'ail haché.

Arroser de beurre fondu et faire cuire au four moyen pendant une demi-heure.

On ôtera la peau des tomates et égouttera tomates et aubergines de l'huile de cuisson avant de les ranger dans le plat allant au four.

En plat unique, on ajoutera des lamelles de jambon de Bayonne.

On pourra fariner les rondelles d'aubergines avant de les faire revenir à l'huile.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.