

## Sphères d'aubergines confites et vinaigrette de tomates

Les ingrédients pour 2 personnes :

2 aubergines  
3 oeufs  
1 tomate de même diamètre que les moules  
1 petite gousse d'ail  
Cumin  
Huile d'olive  
Sel et poivre du moulin  
Basilic pour la déco

Pour la vinaigrette de tomates :

2 tomates  
1 belle c à s d'huile d'olive  
1 c à c de vinaigre de Xérès  
Sel et poivre du moulin

Préparation de la vinaigrette de tomates : Épépiner les tomates et les faire dégorger au sel pour en retirer l'eau. Les mettre dans le mixer avec huile d'olive, vinaigre de Xérès, sel et poivre. Mixer, rectifier l'assaisonnement en rajoutant s'il le faut un peu de vinaigre et d'huile et réserver.

Préparation des sphères d'aubergines : Peler les aubergines en faisant de longues lanières et les réserver. Couper les aubergines en tranches de 2 cm d'épaisseur dans la longueur et les huiler des 2 côtés. Les mettre sur une plaque à four anti-adhésive et les cuire 35 à 40 mn à four préchauffé à 150°. Lorsqu'elles sont cuites les laisser tiédir puis les mettre en morceaux dans un mixer avec 3 oeufs, sel, poivre, cumin et ail haché. Vérifier l'assaisonnement de la préparation. Prendre une plaque silicone de moules en forme de dômes et tapisser 4 empreintes de 3 lanières d'épluchures d'aubergines d'1 petit cm de large entrecroisées ( bien faire adhérer les lanières sur les moules ). Répartir la préparation à base d'aubergines et cuire 25 mn à 150 ° ( à adapter suivant le four ). Retirer du four et laisser tiédir, puis démouler et laisser refroidir. Une fois les demi-sphères froides, retirer avec précaution, à l'aide d'un couteau, le peu de préparation qui aurait pu glisser sous les lanières d'aubergines pendant la cuisson et recouvrir celles-ci au démoulage.

Pour le service couper dans la tomate 2 tranches de petite épaisseur. Poser une demi-sphère sur l'assiette, puis 1 tranche de tomate et

couvrir avec une autre demi-sphère. Garnir de basilic et entourer de vinaigrette de tomates.

Vous pouvez mettre les épices que vous souhaitez, j'ai choisi le cumin mais libre à vous d'adapter.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>