

Aubergines en éventail au Sainte-Maure



Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 longues aubergines pas trop grosses (sinon adapter en fonction de la grosseur et réduire le nombre d'aubergines)

4 tomates ronde mûres à point

2 gros oignons doux

150 g de Sainte-Maure (je n'ai pas pesé et ai mis ce que j'estimais utile)

100 g d'olives de Nice

15 cl d'huile d'olive

6 brins de thym frais

Sel et poivre du moulin

Laver et essuyer les aubergines et les couper en tranches dans la longueur sans aller jusqu'au bout du pédoncule. Détailler les tomates en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur. Peler et émincer les oignons en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur. Couper le fromage en rondelles. Insérer des rondelles de tomates , d'oignon et de fromage de chèvre entre les tranches d'aubergines ouvertes en éventail.

Huiler un plat à four et déposer les éventails garnis, assaisonner, ajouter les olives niçoises, parsemer de thym émietté et arroser du reste d'huile. Mettre à four préchauffé à 210° 15 mn puis baisser le four à 150° et laisser continuer la cuisson 45 mn.

Servir chaud, tiède ou froid.

Vin conseillé : un Lirac rouge (Vallée du Rhône)

Conseil : je vous conseille de mettre les aubergines dans le plat de cuisson avant de les garnir ce sera plus pratique.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>