

PAPETON D'AUBERGINE



4 PERSONNES



2 HEURES

1 demi-kilo d'aubergine
300g d'oignons émincés
2 gousses d'ail hachées
3 oeufs entiers battus en omelette
40g de comté râpé

1 c.à.s de farine complète
4 c.à.s d'huile d'olive
1 c.à.s de persil haché
1 c.à.c d'origan haché
1 pincée de thym
Sel et poivre

Dans une cocotte, faites fondre doucement les oignons dans l'huile une dizaine de minutes.

Ajoutez les aubergines et laissez cuire 30 minutes jusqu'à cuisson complète.

Hors du feu, incorporez l'ail, les œufs, la farine, les herbes, le sel et le poivre.

Versez dans un moule à cake huilé.

Faites cuire à four modéré (150°, thermostat 5-6) pendant 1 heure 30. Ne démoulez le papeton qu'une fois bien refroidi.

Le papeton se déguste froid, nappé d'une sauce tomate bien relevée, ou accompagné de sauce au fromage blanc parfumée au basilic.

