

🍷 Gâteau d'aubergines aux pommes de terre glacées 🍷

🍷 INGREDIENTS 🍷

- 2 tranches d'aubergine 3mm d'épaisseur
- ½ pomme de terre
- ½ tomate
- ½ gousse d'ail
- persil
- 10 cl d'huile d'olives
- 1 œuf
- 5 cl de crème liquide
- beurre, sel, poivre
- 20 gr de sucre semoule

Peler la pomme de terre. La couper en brunoise (petits carrés) et la glacer dans 20 cl d'eau, 20 gr de sucre semoule et 1 bonne noisette de beurre, du sel et poivre pendant 5 mn. Egoutter, réserver, jeter le jus.

Couper la tomate en brunoise. Hacher le persil avec l'ail. Saisir le tout dans l'huile bouillante. Ajouter les pommes de terre refroidies.

Mélanger l'œuf et la crème. Réserver.

Faire cuire les tranches d'aubergines dans l'huile d'olives et les disposer dans le fond d'un ramequin beurré. Ajouter le mélange pomme de terre, tomate au centre et napper avec l'appareil.

Cuisson au four, bain marie pendant 30 mn à 160°.