



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Millefeuille express aux 3 aubergines .



*Ingrédients pour 4 personnes :*

- 12 cl de crème liquide
  - 2 échalotes
  - 2 oignons
  - 2 tomates
  - 3 aubergines (blanche, noire et graffiti)
  - 80 g de fromage de chèvre frais
  - Origan, sauge
  - Sel, poivre
- 
- Couper en fines lamelles les aubergines préalablement lavées
  - Couper selon le même procédé les tomates, oignons et échalotes
  - Dans un plat à gratin alterner horizontalement les différentes couches d'ingrédients, assaisonner
  - Asperger délicatement le dessus d'huile d'olives et enfourner à four chaud 35 minutes
  - Au bout de 25 minutes, remettre un soupçon d'huile sur la surface et couvrir d'une feuille alu
  - 5 minutes avant le terme de la cuisson, chauffer la crème liquide et le fromage de chèvre, assaisonner
  - Disposer le millefeuille d'aubergine et accompagner de la sauce au chèvre

*Astuces :*

- L'alternance des couches s'effectue normalement à la verticale
- Pour plus de liaison entre les couches on peut utiliser davantage de fromage et de crème dans le plat à gratin et les incorporer par-dessus les couches verticales ou verser au fur et à mesure des couches horizontales

