



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

