



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

## . Terrine aux aubergines .



*Ingrédients pour 4 personnes :*

- 2 aubergines
- 2 gousses d'ail (ou oignon)
- 250 g de mozzarella
- 40 cl de coulis de tomates  
(Essayer de prendre avec de fins morceaux)
- fines herbes
- Huile d'olive
- Quelques bruns de basilic
- Sel, poivre

- Laver et essuyer les aubergines
- Couper-les deux et tailles-les en fines lamelles dans le sens de la longueur, sans les peler
- Mettez-les dans un plat, étaler un peu de sel sur chaque tranche
- Laisser dégorger pendant 20 minutes
- Tailler la mozzarella en fines tranches et peler et hacher 2 gousses d'ail
- Au mixeur prendre les restes d'aubergines (trognon) et les gousses pour rappeler le goût
- Dans un bol mélanger le coulis de tomates, une cuillère à café d'herbes, sel, poivre et l'ail
- Éponger les tranches d'aubergines avec du papier absorbant
- Faire frire à la poêle dans 10 cl d'huile bien chaude (en vrai il faudra faire plusieurs fois cette manipulation car il faut compter environ une vingtaine (ou +) de tranches d'aubergines)
- Égoutter sur du papier absorbant, préchauffer le four à 200°C thermostat 6-7
- Prendre un moule à cake et diviser le cake en deux par la longueur, disposer des tranches d'aubergines frites tout autour afin de faire comme une pâte
- Prendre les tranches les moins belles pour faire les extrémités afin que le cake ne coule pas
- Verser une couche de coulis assaisonné aux herbes et émincés d'aubergine au fond du moule
- Aligner par-dessus des tranches de mozzarella, saler, poivrer
- Napper d'une couche d'aubergine, de coulis de tomate et de mozzarella jusqu'à épuisement des ingrédients puis glisser le cake dans le four
- Faire cuire 30 minutes (en vrai il faut le faire cuire plus longtemps pour qu'il tienne, sinon il reste liquide)
- Décorer avec des brins de basilic, découper en tranches et servir