



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

## . Tian d'aubergines au fromage de brebis .



### Ingrédients :

- 1 c.à.s de farine
- 10 cl de crème fleurette
- 15 cl d'eau
- 2 aubergines
- 2 gousses d'ail
- 200 g de brousse
- 3 gros œufs
- 3 oignons
- 45 g de lait en poudre demi écrémé Régilait
- 5 tomates
- Herbes de Provence, Persil
- Huile, sel, poivre gris

- Couper les aubergines en tranches dans la largeur
- étaler sur une plaque puis badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau
- Faire griller 5 min. dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient légèrement colorées
- Les sortir de la poêle et les saupoudrer de sel et poivre
- Émincer les oignons et hacher l'ail
- Dans la poêle les faire revenir avec un peu d'huile jusqu'à légère coloration
- Ajouter les herbes, le sel et le poivre
- Retirer du feu et incorporer le fromage émietté tout en remuant pour qu'il fonde
- Huiler un moule, alterner les couches de tomates, d'aubergines et d'oignons au fromage
- Mélanger les œufs battus, la farine, la crème, l'eau, le lait en poudre, le sel et le poivre
- Verser cette préparation dans le plat où se trouvent les aubergines et tomates
- faire cuire à four préchauffé pendant 35 minutes à 180°C th. 6

