

Millefeuilles d'aubergines au fromage de chèvre

Voici une recette que je fais régulièrement depuis 2005.

Je découpe le millefeuilles en 4, et je congèle chaque part. Une envie, et hop, vite réchauffé.

Cette recette est tirée du livre Le petit livre des recettes minceur (édition 2005).

Ingrédients : (4 parts)

- 4 grosses aubergines (ou 5 petites)
- 80 gr de chèvre frais (je prend du chavroux)
- 500 gr de coulis de tomate (je prend une boite de Tomacouli)
- 2 c. à s. d'huile d'olive

Préparation :

1. Couper l'extrémité des aubergines, et découpez les en lamelle, dans le sens de la longueur (épaisseur d'environ 0.50 mm).
2. Dans 2 grandes poêles (*ca va plus vite qu'avec une ;)*), faites revenir les lamelles d'aubergines sur leurs 2 faces, dans un peu d'huile d'olive.
3. Dans une jatte, mélangez le coulis de tomate avec le fromage de chèvre frais. Salez, et poivrez à votre convenance.
4. Dans un moule à cake : alternez une **couche de mélange coulis de tomates/chèvre** avec une **couche de lamelles d'aubergines** jusqu'à remplir le moule (*commencez par une couche de mélange coulis de tomates/chèvre : sinon, les lamelles d'aubergines risquent de coller au fond*).
5. Faites cuire le millefeuilles d'aubergines au bain-marie pendant 50 à 60 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Démoulée, une part de millefeuilles d'aubergines n'est pas du tout présentable... mais, c'est tellement bon...

Recette de base du livre Le petit livre des recettes minceurs, édition 2005