

## Pain d'aubergines

*J'ai trouvé cette recette en feuilletant un magazine « Femme Actuelle - Cuisine » il y a plus d'un an et demi... !  
Je l'ai légèrement réadaptée à mon goût, et ça a donné cela...*

### Ingrédients :

#### Pâte :

- 100 gr de farine bio de blé T150 (appelée aussi «complète» ou «intégrale»)
- 200 gr de farine bio de blé T80 (appelée aussi bis)
- 1/2 sachet de levure lyophilisée (levure boulangère)
- 15 cl d'eau tiède

#### Garniture :

- 4 petites aubergines
- 4 tomates
- 4 oignons
- 1 gousse d'ail
- herbes si vous le souhaitez (je n'en met pas)
- 4 c. à s. d'huile d'olive



### Préparation :

1. Mélanger la levure et les 15 cl d'eau tiède.  
Laisser reposer 15 min.
2. Tamiser la farine, et ajoutez-y 2 pincées de sel.
3. Creusez un puit au centre, et versez 2 c. à s. d'huile d'olive, ainsi que la levure mélangée à l'eau.
4. Mélangez, jusqu'à ce que la pâte soit homogène (*si ca colle, ajoutez 1 peu de farine. Si c'est trop sec, ajoutez 1 peu d'eau*)
5. Formez une boule avec la pâte, enveloppez la dans un torchon propre, et laissez la reposer 1 heure.  
**Pendant ce temps, préparez la garniture :**
6. **Tomates**  
Pelez vos tomates.  
Coupez vos tomates en dés, et faites les revenir dans une poêle à feu normal durant environ 15 minutes, avec 1 c. à c. d'huile d'olive.  
Mélangez tous les 5 minutes. Salez.
7. **Oignons**  
Coupez vos oignons en dés (*dans un sens, puis dans un 2eme sens, perpendiculaire au 1er sens*).  
Faites les revenir dans une poêle à feu normal durant 15 minutes, avec 1 c. à c. d'huile d'olive.  
Mélangez tous les 5 minutes. Salez.
8. **Aubergines**  
Coupez les sépales (*la partie du haut*) des aubergines.  
Coupez vos aubergines en 2, dans le sens de la longueur, puis en dés (*dans un sens, puis dans un 2eme sens, perpendiculaire au 1er sens*).  
Faites les revenir dans une poêle à feu normal durant 15 minutes, avec 1 c. à c. d'huile d'olive.  
Mélangez tous les 5 minutes. Salez.
9. Etalez la pâte en forme de rond (*pensez à fariner votre plan de travail avant, afin que la pâte n'y reste pas collée*).  
**Attention :** Il faut que le diamètre de votre rond de pâte soit au moins le double du diamètre du plat que vous avez choisi.
10. Déposez 1 c. à c. d'huile d'olive au fond de votre plat.  
Placez votre pâte dans un plat aux bords assez hauts.
11. Versez-y dans l'ordre : les aubergines, les oignons, et les tomates en dernier.
12. Rabattre le reste de la pâte sur le dessus.  
Faites des trous avec une fourchette sur le sommet de la pâte.
13. Faites cuire à 200°C dans un four préchauffé, durant 1 heure.  
Servez chaud (*moi j'adore le manger avec du cottage cheese*).

*Une recette salée qui est, malheureusement, longue à faire...  
Mais elle en vaut le coup ! Ca change des quiches lorraines & pizzas.*

Recette de base d'un Femme Actuelle