

# Terrine d'aubergine



**6** pour  
personnes



**25'** préparation

**60'** cuisson

**Niveau  
Facile**

## Ingrédients

- 800 gr d'aubergines (3 aubergines en moyenne)
- 3 œufs
- 50 ml de crème légère
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe rase de concentré de tomate
- 2 cuillères à soupe huile d'olive
- Sel et poivre



- 1** Laver les aubergines, couper le pédoncule, puis les couper en deux dans le sens de la longueur. Inciser des croix dans la chair.
- 2** Disposez vos aubergines sur une plaque au four puis mettez à cuire à 200°C une vingtaine de minutes.
- 3** Sortir les aubergines du four, attendre un peu qu'elles refroidissent, puis retirer la chair à l'aide d'une cuillère.
- 4** Mettre la chair dans un mixer avec une gousse d'ail, la crème, le concentré de tomate, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, et les œufs.
- 5** Mixer le tout très finement, puis assaisonner (sel, poivre, herbes et épices en fonction des goûts).
- 6** Verser la préparation dans un moule à cake ou à financier préalablement huilé.
- 7** Cuire le tout au four à 100°C pendant 30 à 40 minutes.
- 8** Servir cette terrine d'aubergine froide, accompagnée d'une compotée de tomates

