**Crumble aux aubergines figues et chèvre frais**

 **Ingrédients**

Pour 6personnes

4 aubergines

10 figues environs

200 g de chèvre frais

60 g d’amandes émondées

100 g de farine

70 g de beurre

1 c à soupe d’huile d’olive

**Préparation**

**Préchauffage four  200°C**

Envelopper les aubergines dans du papier aluminium et les mettre à cuire dans le four 25 min environ. Quand elles sont tièdes, les couper en deux, récupérer la chair, la passer au moulin à légumes grilles gros trous.

Verser dans une passoire à trous fins et laisser égoutter (Je les prépare la veille et je les laisse égoutter toute la nuit). Sinon sécher la purée d’aubergines dans une poêle sans matière grasse.

Dans un poêle faire frire les amandes avec un peu d’huile d'olive, égoutter sur du papier absorbant, saler et piler grossièrement. Dans un saladier mélanger la farine, les amandes, le sel, le beurre jusqu’à l’obtention d’une pâte granuleuse, réserver. Beurrer un plat à gratin y étaler la purée d’aubergine et la recouvrir du chèvre frais préalablement battu puis les figues coupées en quatre et étalées sur le fromage de chèvre. Finir avec le crumble et **enfourner four à 180°C (th : 6)** pendant 25 à 30 min.

Source **: Cuisine gourmande de Carmencita**