

FLAN D'AUBERGINE (thermomix)



Ingrédients :

- 600 g d'aubergines
- 1 gousse d'ail
- 2 œufs
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 10 g de fécule de maïs
- 50 g de fromage râpé
- basilic frais
- 1 à 2 pincées de sel
- 1 à 2 pincées de poivre

Préparation :

- préchauffer le four à 180° C
- mettre les aubergines et l'ail dans le bol,
- puis mixer 5 seconde à vitesse 7
- racler les parois du bol à l'aide de la spatule
- mixer à nouveau 5 secondes à vitesse 7
- ajouter l'huile d'olive et cuire 15 minutes à 120°C vitesse 4
- ajouter les œufs, la crème fraîche, la fécule de maïs, le fromage, le persil, le sel et le poivre
- puis mixer 10 secondes à vitesse 7
- répartir dans un plat à gratin
- enfourner et cuire 25 à 30 minutes à 180°C

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site COOKIDOO

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.