

Papeton

Pour 6 personnes

6 aubergines
Huile d'olive
2 gousses d'ail
1 oignon
6 œufs
½ verre de lait
Thym
Parmesan

Couper les aubergines en 2

Mettre du thym

Faire cuire au four 180° pendant 30mn

Hacher l'ail et l'oignon et faire revenir à la poêle

Lorsque les aubergines sont cuites les éplucher, les broyer avec les oignons, le lait, le parmesan, l'ail, les œufs

Gouter et rectifier l'assaisonnement

Beurrer les moules en alu les garnir au trois quarts

Cuir au bain-Marie 30mn à 150°

Servir très chaud