

Clafoutis aubergines – 4 pers

1 - Version rapide

<https://www.cuisineactuelle.fr> modifiée par HS

- 2 Aubergines bio ou **épluchées si non bio = 800g**
- 150g Fromage de chèvre ou **70g de Brébioux** (moins de sel)
- 2-3 Gros oeufs
- 1cuil. à café Maïzena ou **1 CS rase de Maïzena**
- 20cl Crème liquide ou **25 cl ou plus de crème coco**
- 2pincées Thym ou **1cc de thym**
- 4cuil. à soupe Huile d'olive
- Sel, poivre
- **1 cc de miel pour enlever l'amertume des aubergines**
- **40g de noisettes coupées en deux ou de noix en morceaux**

Rincez les aubergines bio, coupez-les en petits cubes. Faites-les cuire à l'étouffée à la poêle dans 2-3 cuil à soupe d'huile, sur feu très doux (si les aubergines ont rendu trop d'eau, égouttez-les dans la passoire puis sur du papier absorbant. Salez, poivrez. Remuez avec 1cc miel. Préchauffez le four th. 6-7 (200 °C).

Battez les œufs avec la Maïzena et la crème, sel, poivre et thym.

Répartissez les aubergines un plat à tarte en céramique ou dans des ramequins, ajoutez le fromage en petits morceaux et les noisettes ou noix. Versez la préparation par-dessus. Enfournez 15 min.

Servez le clafoutis chaud, tiède ou froid, accompagné d'une salade aux herbes.

2 version : les noisettes sont caramélisées dans du miel

- Cuire les aubergines en dés dans un peu d'huile d'olive. Saler. Poivrer. Les mettre dans un plat qui va au four
- Parsemer sur les aubergine le fromage de chèvre ou de brebis en petits morceaux
- Mettre 2CS miel dans une poêle avec les noisettes . Laisser l'ensemble se caraméliser. Verser sur le mélange aubergine+fromage.
- Battre 2 œufs avec 25ml de lait de coco + 1 CS Maïzena. Sel, poivre, thym
- Verser sur le mélange. Mettre au four à 200°C environ 20-25 minutes

3 version : présentation en Tatin (pas d'oeuf, pas de lait de coco, mais une pâte feuilletée.

- Dans le moule garni d'un papier sulfurisé, mettre d'abord les noisettes (ou 130g pignons) caramélisées dans 3 CS de miel puis les aubergines +chèvre. Recouvrir d'une pâte feuilletée.
- Four à 220° durant 30 à 35 minutes.
- Retourner la Tatin pour la servir.