

PÂTÉ D'AUBERGINE

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

FAIRE REVENIR 2 BELLES AUBERGINES AVEC 2OIGNONS,4GOUSSES D'AIL DANS DE L'HUILE D'OLIVE ET LAISSER CUIRE PENDANT MINUTES, LAISSER REFROIDIR Y AJOUTER :

1 BOCAL DE COULIS DE TOMATES OU UNE SAUCE ÉPAISSE

3 ŒUFS

200 GR DE COMTÉ RÂPÉ

200 GR DE FÉTA ÉMIETTÉ

100 GR DE GRAINES DE TOURNESOL

100 GR DE NOIX CONCASSÉES

100 GR DE CRÈME

FINES HERBES

SEL – POIVRE

PIMENT D'ESPELETTE ET ÉPICES MÉDITÉRANÉENNES

MÉLANGER ET VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ SUR UNE HAUTEUR DE 3/4 CENTIMÈTRES

RECOUVRIR DE COMTÉ RÂPÉ ET DE GRAINES DE TOURNESOL,

FAIRE CUIRE 45 MIN À 190°

À DÉGUSTER CHAUD OU FROID, OU DÉBITER EN PETITS DÉS POUR L'APÉRO