

(Recette livre  
Espagne - Rest. Boix)

## Flan d'aubergines

Pour 4 personnes

Pour le flan :

3 aubergines (grosses)

1 dl de crème

4 œufs entiers

Sel - Poivre

Pour la sauce :

4 piments rouges (ou 1 bocal de piments)

1 dl de crème

Sel - Poivre blanc

Mouiller les aubergines et les mettre  
dans un four moyen (environ 1h.)

Faire griller les piments.

Éplucher le tout - Enlever les pépins

Bien battre la crème et les œufs pour  
le flan, saler, poivrer.

Couper les aubergines et les passer au  
mixer, les assaisonner.

Les mélanger à la crème préparée plus haut

Beurrer un moule à flan ou des moules  
individuels.

Y verser le mélange préparé.

Mettre à cuire au bain-marie dans  
un feu moyen. Environ 1/2 heure. Sans  
laisser bouillir l'eau.

Pour la sauce, passer au riper les  
poivrons - les assaisonner. Ajouter un peu de  
paprika.

Mettre la crème à bouillir et, dès  
l'ébullition, y mettre la purée de poivrons.  
Chauffer à nouveau jusqu'à l'ébullition.

Servir le flan démoulé avec la sauce  
autour.

On peut faire attendre le flan dans  
son bain-marie sur feu très doux sans  
laisser bouillir l'eau.