 **Purée d'aubergines gratinée**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/06/Gratin-daubergines-DSCN8069.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 750 g d'aubergines**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 3 œufs**  
**- 100 g de crème liquide**  
**- 55 g de comté râpé**  
**- persil**  
**- ciboulette**  
**- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)**  
**- Poivre du moulin**  
**- muscade**  
**- Huile d'olive**  
**- 7 tomates-cerises**

**Un plat à gratin légèrement huilé**  
**Préchauffage du four à 200°C (Chaleur tournante)**

Éplucher, dégermer et hacher finement l'ail.  
Laver les aubergines et les faire cuire pour récupérer la chair.  
Les couper en deux, répartir l'ail et les arroser de quelques gouttes d'huile.  
Vous pouvez choisir le mode de [**cuisson**](http://croquantfondantgourmand.com/cuisson-des-aubergines/)  que vous préférez (pour moi, c'était micro-ondes).  
Les laisser refroidir puis gratter toute la chair et la mettre dans le bol du mixeur.  
Ajouter les œufs, la crème, le fromage râpé, du sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)), du poivre et une bonne pincée de muscade.  
Mixer pour obtenir une purée.  
Ajouter le persil finement haché (3 cuillerées à soupe) et la ciboulette ciselée (1 grosse cuillerée à soupe) et bien mélanger.  
Vérifier l'assaisonnement et verser la préparation dans le plat à gratin.  
Décorer de tomates cerises coupées en deux.  
Asperger de quelques gouttes d'huile et enfourner pour 30 minutes.  
Servir chaud.