 **Flan aux aubergines**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 850 g d'**[**aubergines**](https://recettes.de/aubergines)
**- 3 gousses d'ail**
**- herbes de Provence**
**- Huile d'olive**
**- 160 g de crème fraîche**
**- 50 g de farine**
**- 3 œufs**
**- 1 grosse càs de persil haché**
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé (1)**
**- sel & poivre du moulin**

**1** [**moule cosy**](https://recettes.de/moule-cosy) **ou 1 moule beurré de 22,5×16 cm
Préchauffage du four à 190°C **

Peler, dégermer et émincer l'ai.
Fendre les aubergines en deux.
Répartir l'ail, saupoudrer d'herbes de Provence et asperger de quelques gouttes d'huile.
Il faut maintenant les faire cuire pour en récupérer la chair.
Au four, ou au micro-ondes? À vous de choisir le [**mode de cuisson**](http://croquantfondantgourmand.com/cuisson-des-aubergines/).
Retirer la chair en raclant bien la peau.
La déposer dans le bol du mixeur pour la réduire en purée.
Ajouter dans le bol, la crème, la farine, les œufs le persil et le parmesan.
Saler & poivrer puis mixer finement.
Verser la préparation dans le moule.
Enfourner pour 35 minutes.
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.