 **Chaussons aux aubergines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/10/chaussons-aux-aubergines-p1050678-r.jpg) **Pour 12 Chaussons aux aubergines**

**La pâte :  
- 200 g de farine  
- 100 g de Maïzena ®  
- ¼ de càc de sel fin  
- 150 g de beurre  
- 1 œuf  
- 5 càs d'eau (1)  
La garniture : (2)  
- 1 oignon  
- 2 gousses d'ail  
- 500 g d'**[**aubergines**](https://recettes.de/aubergines) **- 1 boîte de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **concassées  
- 200 g de** [**Petit Billy**](https://recettes.de/petit-billy) **®  
- 1 boîte de** [**maïs**](https://recettes.de/mais) **(285 g égoutté)  
- 200 ml de lait  
- sel & poivre du moulin  
- huile d'olive**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/10/moule-chausson.jpg)**1 moule à chausson de 12,5 cm de diamètre** (3)  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 170°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La pâte :**

Mélanger la farine, la Maïzena et le sel.  
Ajouter le beurre en dés et travailler pour "sabler" la pâte.  
Ajouter l'œuf et l'eau (1).  
Travailler rapidement et mettre la pâte en boule, bien enveloppée au frais pendant 1 heure.

**La garniture :** (2)  
  
Éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail dégermé.  
Laver les aubergines et les couper en petits dés.  
Égoutter le maïs.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l’oignon dans une cuillerée à soupe d'huile.  
Ajouter les dés d'aubergines et l'ail.   
Laisser rissoler pendant 5 minutes en remuant.  
Ajouter les tomates et laisser mijoter pendant 10 minutes.  
Incorporer les grains de maïs et le lait, et laisser cuire à frémissements jusqu'à ce que la préparation soit sèche.  
Ajouter le fromage, hors du feu et mélanger.  
Saler et poivrer, laisser refroidir.  
  
**Les Chaussons aux aubergines**

Étaler la pâte au rouleau (pas trop fine) et la poser sur le moule (3).  
Si vous n'avez pas de moule à chausson, couper un cercle de pâte d'environ 12 cm de diamètre.  
Badigeonner d'eau à l'aide d'un pinceau le pourtour du chausson.  
Garnir avec une bonne cuillerée de farce aux aubergines.  
Refermer le moule en pressant bien.  
Couper au couteau la pâte en excédent.  
Faire autant de chaussons que la pâte le permet.

Il est resté beaucoup de garniture, je l'ai mise dans un plat à gratin, saupoudrée de fromage râpé et aspergée de quelques gouttes d'huile d'olive.  
  
Faire cuire (chaussons et gratins) pendant 30 minutes.  
Nous les avons aimés chauds avec une salade verte.