**Terrine aixoise aux aubergines**

** Pour 6 Croquant-Gourmands :
- 3 grosses aubergines
- 300 g de chair à saucisses
- 2 gros oignons
- 80 g de riz
- 2 boîtes de tomates en dés (2 X 400 g)
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- 1 càc d'herbes de Provence
- sel & poivre du moulin
- sel de Provence**

**1 plat à four, type plat à soufflé**
**Préchauffer le four à 180°C** 
Laver les aubergines et retirer la queue. En couper deux en tranches épaisses sans les éplucher. Éplucher la troisième et la couper en petits dés.
Éplucher oignons et ail et les hacher finement.
Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et y faire revenir les rondelles d'aubergines pendant 3 minutes de chaque côté.
Les égoutter sur du papier absorbant. Dans la poêle non lavée, faire rissoler sans coloration l'oignon et l'ail pendant 5 minutes.
Ajouter la chair à saucisse, puis les dés d'aubergines. Laisser dorer quelques minutes.
Ajouter enfin le riz et les herbes. Saler et poivrer.
Disposer au fond du moule une couche de tranche d'aubergines.
Recouvrir de la moitié du mélange à la chair à saucisse.
Étaler une couche de tranches d'aubergines et recouvrir des 2/3 des tomates légèrement égouttées. Saler (sel de Provence pour moi).
Disposer le reste de farce et recouvrir des tranches d'aubergines restantes.
Napper du reste de tomates.
Mettre au four pendant 35 minutes environ.
**Servir chaud dans le plat de cuisson.**