 **Soufflé aux aubergines**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 2 aubergines (400 g)   
- 25 cl de lait  
- 50 g de beurre  
- 4 œufs  
- 1 càs de concentré de tomate  
- 50 g de farine  
- 2 càs d'huile d'olive  
- 100 g de comté râpé  
- 1 gousse d'ail  
- sel et poivre du moulin  
-** [**sel de Guérande**](http://www.seldeguerande.fr/index.php) **aux légumes bio**

**1 moule à soufflé beurré  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Laver et éplucher les aubergines.  
Les tailler en petits dés.Peler, hacher et dégermer la gousse d'ail.  
Faire revenir l'ail dans l'huile d'olive, sans colorer.  
Ajouter les dés d'aubergines et les laisser dorer en remuant souvent.Faire fondre le beurre dans une casserole.  
Ajouter la farine et mélanger pour obtenir un roux.  
Incorporer le lait puis le concentré de tomate tout en mélangeant pour obtenir une béchamel épaisse. Ajouter le fromage et assaisonner.Hors du feu, ajouter un à un les jaunes d'œufs dans la béchamel en mélangeant.  
Incorporer les dés d'aubergines. Rectifier l'assaisonnement.  
Fouetter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.  
Verser dans le moule et enfourner pour 30 minutes environ.  
Servir sans tarder.