 **Aubergines crème fromagée**

 **Pour 4 à 6 Croquants-Gourmands**

**- 2 grosses aubergines (700g)**
**- 2 oignons**
**- 3 gousses d'ail**
**- 5 tomates mûres (500g)**
**- Thym et origan**
**- 125 g de ricotta**
**- 80 g de parmesan râpé**
**- 125 g de crème fraîche épaisse**
**- 1 œuf
- Huile d'olive** **- sel & poivre du moulin** **- Piment d'Espelette**

**La plaque du four** - **Un plat à gratin légèrement huilé**
Préchauffage du four  à- 200°C pour les rondelles d'aubergines - 190°c pour le gratin

Laver et sécher les aubergines. Les couper en rondelles d'un centimètre d'épaisseur et les déposer sur la plaque. Badigeonner au pinceau avec un peu d'huile d'olive.
Enfourner pour 6 minutes. Retourner les rondelles, les badigeonner d'huile sur l'autre face et enfourner de nouveau pour 6 minutes.
Laisser refroidir puis ranger les tranches d'aubergines dans le fond du plat à gratin.
Ébouillanter les tomates et les peler avant de les épépiner et de les couper en petits dés.
Éplucher et émincer les oignons ainsi que l'ail dégermé.
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons dans un filet d'huile. Ajouter l'ail, les dés de tomates et les herbes.
Mélanger, assaisonner et laisser [**compoter**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) pendant une dizaine de minutes.
Retirer les herbes et étaler les tomates sur les aubergines.
Mélanger dans un petit saladier la ricotta, le parmesan, la crème et l'œuf. Assaisonner de sel, poivre et piment d'Espelette. Napper les légumes de cette crème.
Enfourner pour 35 minutes en couvrant le plat d'un papier cuisson au bout de 20 minutes.