 **Pain d’aubergines**

**[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Juillet/Pain-d-aubergines/Pain-d-aubergines-DSCN7249_27368.jpg) Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Pâte :  
- ½ càc de sel fin  
- 250 g d'eau  
- 40 g d'huile d'olive  
- 485 g de farine T 55  
- ½ càc de** [**mélange aux épices pour Tajine**](http://www.ducros.fr/Produits/Poivres-Herbes-Epices/Epices/Melanges-d-Epices-torrefiees/Melange-aux-epices-grillees-pour-Tajine.aspx)**- 2 càc de levure sèche de boulanger  
Garniture :  
- 1,100 kg de tomates mûres  
- 1 kg d'aubergines  
- 2 oignons  
- 2 gousses d'ail  
- brindilles de thym citron  
- brindilles d'origan  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

**1 moule carré de 25 cm de côté** **Préchauffage du four à 200°C** (chaleur tournante)

**La pâte :  
Mettre dans la cuve** de la MAP, le sel, l'eau et l'huile.  
Ajouter la farine dans laquelle on cache la levure.  
Ajouter enfin les épices.  
Lancer le programme "pâte".  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif

**La garniture :**

**Peler** les oignons et les hacher.  
Peler et dégermer les gousses d'ail et les hacher.  
Laver les aubergines et les couper en gros dés.  
Peler les tomates et les couper en dés.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Mettre les tomates** à confire dans un filet d'huile d'olive avec du sel du poivre et de l'origan.http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Dans une autre sauteuse**, faire revenir les oignons et l'ail sans colorer dans un filet d'huile d'olive.  
**Lorsque les légumes** sont translucides, ajouter les dés d'aubergines, le thym citron, du sel et du poivre.  
Laisser cuire sur feu vif en remuant souvent, jusqu'à ce que les aubergines soient tendres.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Ajouter les tomates** et continuer la cuisson à feu vif, pour assécher la préparation.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Rectifier l'assaisonnement** et laisser refroidir.

**Le pain :**

**Lorsque le programme** est terminé, déposer le pâton sur le plan de travail légèrement fariné et le dégazer.  
Étaler au rouleau les 2/3 de la pâte et en chemiser le moule en laissant dépasser un peu la pâte sur les côtés.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Remplir le moule** avec la garniture.  
Étaler le reste de la pâte et le déposer comme un couvercle.  
Souder les bords hermétiquement et percer une petite cheminée au centre.  
Badigeonner le dessus d'huile d'olive.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Enfourner** pour 45 minutes.  
Laisser tiédir un peu puis démouler sur le plat de service.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gif**Servir chaud ou tiède.**