 **Flan d'aubergine**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/11/Flan-daubergine-DSCN1270.jpg) **Pour 3 ou 6 Croquants Gourmands**

**- 575 g d'**[**aubergines**](http://recettes.de/aubergines)  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 2 œufs**  
**- 100 g de crème**  
**- 10 g de Maïzena®**  
**- 50 g de parmesan râpé  
-1 bouquet de persil**  
**- 80 g de jambon**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin  
- noix de muscade**

**1 plaque d'empreintes à briochettes légèrement huilées**  
**Préchauffage du four à 195°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Peler les aubergines et les couper en petits dés.  
Peler, dégermer et hacher la gousse d'ail.  
Laver le persil et retirer les grosses queues.  
Faire revenir les aubergines et l'ail dans un filet d'huile chaude.  
Saler, poivrer, bien remuer, couvrir et laisser cuire à chaleur douce pendant une quinzaine de minutes : **les aubergines doivent s'écraser sous la cuillère**.  
Mettre dans le bol du mixeur, les aubergines, les œufs, la crème, le parmesan, la Maïzena® et le persil. Mixer finement. Saler, poivrer et râper une bonne pincée de muscade.  
Couper le jambon finement et l'ajouter à la purée d'aubergine.  
Bien mélanger puis répartir la préparation dans les empreintes.  
Enfourner pour 30 minutes environ.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler délicatement.  
Je les ai accompagnés d'un [**coulis de tomate**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/).