 **Gâteau d'aubergines**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/Annee-2013/Juillet/Gateau-d-aubergines/Gateau-d-aubergines--DSCN7367_27495.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 900 g d'aubergines  
- 2 gousses d'ail  
- herbes de Provence  
- huile d'olive  
- 1 oignon  
- 4 œufs  
- 100 g de crème fraîche  
- 1 bouquet de persil  
- 50 g de parmesan  
- 1 pincée de cumin  
- Sel & poivre du moulin**

**1** [**moule cosy**](https://recettes.de/moule-cosy) **ou 1 moule beurré de 22,5×16 cm   
Préchauffage du four à 170°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

* Laver les aubergines sans les peler et les faire cuire jusqu'à ce que leur chair soit tendre.
* Récupérer la chair et la hacher grossièrement au couteau avec l'ail.
* Peler et hacher les oignons, les faire suer dans une cuillerée d'huile chaude.
* Ajouter les aubergines et laisser confire à feu doux pendant une quinzaine de minutes.
* Mixer les aubergines avec les œufs, la crème, le persil et le parmesan.
* Assaisonner avec sel & poivre.
* Verser la préparation dans le moule et enfourner pour trente minutes.
* Laisser refroidir avant de démouler et garder au réfrigérateur pendant quelques heures.
* Décorer à l'envie

***J'ai servi avec un*** [**coulis de tomate**](http://www.croquantfondant.com/article-coulis-tomates-cuit-sauce-tomate-71090284.html) ***que j'ai préparé également la veille.***