 **Saphirs d'aubergine**

 **Pour 4 à 6 Croquants-Gourmands**

**- 900 g d'aubergines  
- 250 g de fromage blanc  
- 3 œufs  
- quelques feuilles de menthe fraîche  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin  
- sel de Guérande aux herbes  
- sauce aux tomates fraîches**

**6 Moules à muffins ou 12 empreintes saphir**  
**Préchauffage du four à 175°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Laver et couper les aubergines en gros tronçons.  
Les faire cuire dans un petit filet d'huile d'olive, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres.  
Les écraser grossièrement.Mélanger les œufs avec le fromage blanc, les feuilles de menthe ciselées. Saler et poivrer.Ajouter les dés d'aubergine et mélanger.  
**Rectifier l'assaisonnement.** Remplir les empreintes.  
Laisser cuire pendant environ 25 minutesLaisser tiédir 2 minutes avant de démouler les saphirs.  
Servir accompagné de sauce tomate.