 **Gâteau du Sud aux aubergines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/07/G%C3%A2teau-du-Sud-juillet-2009-120-copie.jpg) **Pour 6 Croquant-Gourmands :**

**- 800 g d'aubergines  
- 2 gousses d'ail  
- 150 g de sauce tomate cuisinée  
- 300 g de ricotta (ou de brousse)  
- 100 g de comté râpé  
- 4 œufs  
- huile d'olive  
- 2 càs de persil haché  
- sel & poivre du moulin  
- herbes de Provence**

**Un moule à manqué de 22 cm de diamètre en silicone ou tapissé de papier sulfurisé.**  
**Préchauffer le four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Laver les aubergines sans les éplucher. Et maintenant vous avez le choix :  
**Au four traditionnel :**Préchauffer le four à 200°C.  
Couper les aubergines en 2 dans le sens de la longueur.  
Les poser sur la plaque à pâtisserie et quadriller la chair avec un couteau.  
Arroser d'un filet d'huile d'olive et parsemer d'herbes de Provence.  
Enfourner pour 25 à 30 minutes. Laisser refroidir puis racler la chair cuite.  
**Au four à micro-ondes :**  
Vous trouverez la façon de procéder [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/cuisson-des-aubergines/). À vous de choisir la méthode que vous préférez.  
Mixer la chair cuite des aubergines avec l'ail, la ricotta (ou la brousse), la sauce tomate, le fromage râpé, les œufs et le persil. Saler et poivrer.  
Verser la préparation dans le moule.  
Faire cuire pendant 45 minutes.  
Démouler.  
Vous pourrez le déguster tiède avec un coulis de tomate ou froid avec une salade verte.