

Pastel de Berenjena y Merluza



Ingrédients pour 4 personnes:

4 filets de Merlu taillés en morceaux.
2 Aubergines.
2 jaunes d'Œufs.
80 ml de Lait.
3 Tomates de pleine terre (bien mûres).
2 gousses d'Ail.
1 cuil à soupe de Farine.
1 cuil à soupe de Fromage râpé.
60 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Sel et poivre.

Préparation:

- A la mandoline, laminer les aubergines sans les éplucher.
- Préchauffer le four à 180°
- Dans une poêle verser un peu d'huile d'olive et cuire les aubergines 2-3 minutes de chaque côté.
- Dans un cul de poule, battre 2 jaunes d'œufs avec 80 ml de lait, l'ail hachée du sel et du poivre.
- Ajouter 1 cuil à soupe de farine et battre à nouveau, puis réserver.
- Dans une poêle verser un peu d'huile d'olive et cuire les filets de merlu en morceaux, ajouter le mélange d'œufs et poursuivre la cuisson tout en remuant (comme pour des œufs brouillés)
- Dans un plat allant au four garni de papier sulfurisé, monter le gâteau: Alternier une couche d'aubergine, une couche de merlu, une couche de tomates, une nouvelle couche d'aubergine, une nouvelle couche de merlu et finir par le fromage râpé.
- Enfourner pendant 15 minutes pour faire gratiner le fromage.

Conseil:

- Servir avec julienne de petits légumes croquants (juste poêlés)