

## Coussins de légumes du jardin



**Ingrédients pour 6 empreintes grands ronds Flexipan®:**

- 3 petites aubergines douces\*
- 3 tomates
- 1 oignon
- 3 petits poivrons verts
- 2 belles pommes de terre
- sel de Noirmoutier
- 1 cuillère à café d'herbes sauvages
- 100 ml de crème légère
- 3 petits œufs\*\* ou 2 gros

Laver et sécher les légumes. Trancher en rondelles de 8 mm env. les aubergines non épluchées et l'oignon. Épépiner les tomates, ne garder que la chair. Couper les poivrons en lamelles larges puis en 2. À l'aide du coupe légumes, détailler les légumes en gros cubes.

À l'aide de la **mandoline**, râper les pommes de terre, ne pas rincer afin de conserver l'amidon, ce qui liera le tout. Placer les empreintes sur la **plaque alu perforée**.

Mélanger tous les légumes ensemble dans un **cul de poule**. Saler et poivrer. Ajouter les herbes. Répartir dans chaque empreinte. Préchauffer le four à 180°C.

Dans un petit cul de poule, battre 3 œufs à la **cuillère magique**, ajouter la crème et mélanger à nouveau.



Répartir dans les **6 empreintes Grands Ronds**. Cuire environ 30 min.

Démouler chaud et présenter la face "gratinée" en dessous. Idéal en accompagnement de viandes...

\* aubergines marbrées violet et blanc

\*\* œufs de nos poules donc pas bien gros et calibrés