

## LA RECETTE DE LA SEMAINE

Dans cette rubrique, assurément la plus ludique de votre newsletter, retrouvez une recette de cuisine par un membre de la grande famille de Hadassah, pour égayer votre semaine et vos repas, en famille ou entre amis. Ce mois-ci, **Lucette Chouraqui**, fidèle bénévole de Hadassah France, nous donne sa recette du gâteau salé d'aubergines.

### Ingrédients

- 2 kg d'aubergines
- 5 oignons de taille moyenne
- 4 œufs
- Huile d'olive
- Parmesan ou autre fromage râpé
- Sel, poivre du moulin
- Beurre pour le moule



### Préparation

- *Enfourner les aubergines durant une vingtaine de minutes (Th. 6), afin de pouvoir en détacher la peau (sauf 2, que l'on coupera en tranches dans le sens de la longueur, et qui recouvriront le gâteau)*
- *En parallèle, faire revenir les oignons dans l'huile*
- *Rajouter la chair des aubergines (sauf les 2 que l'on aura réservées)*
- *Faire cuire à feu doux durant ½-heure*
- *Passer le tout à la moulinette ou au mixer*
- *Ajouter quelques cuillerées d'huile, sel et poivre et refaire cuire ¼ d'heure*
- *Ajouter les 4 œufs et bien mélanger le tout*
- *Tapisser un moule beurré avec les tranches longues d'aubergines*
- *Y verser le mélange cuit, en recouvrant de fromage*
- *Enfourner une dizaine de minutes (Th. 8), jusqu'à ce que le fromage soit doré*
- *Il est possible d'ajouter sur le dessus quelques pignons grillés à sec*

**BON APPÉTIT !**