



**FLANS DE POIVRONS ROUGES ET AUBERGINES CUMIN CHEVRE FRAIS**



**Pour 6 personnes** : 2 bons kilos de poivrons rouges pour obtenir 500g net de chair une fois pelés épépinés et égouttés 2 paquets d'aubergines pré frites surgelées, 200g de crème épaisse, 4 oeufs, graines de cumin, sel, poivre. 2 petits fromages de chèvre mi frais, fleur de sel, piment d'Espelette, huile d'olive.

**La veille si possible** : faites griller les poivrons. Enfermez-les dès la sortie du four dans un sac plastique, laissez-les refroidir puis pelez-les, épépinez-les et égouttez-les soigneusement dans une passoire. Mixez-les ensuite avec les œufs et la crème et assaisonnez à convenance.

Selon votre choix de présentation, huilez légèrement des ramequins individuels. Détaillez à l'emporte pièce des cercles dans les tranches d'aubergines non dégelées. Posez au fond des moules une rondelle d'aubergine parsemez généreusement de graines de cumin, ajoutez une couche de crème de poivrons, puis à nouveau une rondelle d'aubergine, du cumin, terminez par la crème de poivrons et faites cuire au bain-marie à 180° 50mn à 1 heure à vérifier. Démoulez les flans et servez-les froids accompagnés des lamelles de fromage de chèvre frais assaisonnés de piment d'Espelette et de fleur de sel. Décorez l'assiette selon l'inspiration du moment.