

Les flans à la tomate de Mimi

Pour deux personnes

- 400g de tomates concassées
- 1 petit oignon
- 1 œuf + 1 jaune d'œuf
- Quelques feuilles de basilic

Pour le pesto :

- 1 botte de basilic
- Parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- Pignons grillés
- Huile d'olive

Pour les beignets :

- 1 petite aubergine
- 100g de farine d'épeautre
- 1 blanc d'œuf
- Un peu d'eau froide

1. Hâchez votre oignon finement et faites-le revenir doucement à l'huile d'olive.
2. Ajoutez vos tomates, assaisonnez et faites réduire 30min.
3. Ajoutez le basilic et les œufs, mixez.
4. Versez l'appareil dans les ramequins et faites cuire dans un four préchauffé à 160° pendant 15-20min.
5. Pour le pesto, mixez les ingrédients ensemble avec de l'huile d'olive. Salez, poivrez.
6. Préparez la pâte à beignet en mélangeant la farine avec le blanc d'œuf, puis en ajoutant de l'eau bien froide jusqu'à obtenir une consistance de pâte à crêpe épaisse.
7. Découpez l'aubergine en bâtonnets et trempez dans la pâte, puis faites frire dans de l'huile à 180°C. Salez juste après les avoir sortis et déposez sur du papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile.
8. Servez les flans avec un peu de pesto dessus, les beignets d'aubergine et un filet de glace balsamique.

