

Crackers au parmesan et à l'aubergine



Ingrédients

Pour 2 plaques de crackers :

- 200 g de farine
- 1 oeuf
- 50 ml d'huile d'olive
- 20 ml d'eau
- 1 c.à.c de sel
- 1 c.à.c rase de piment d'Espelette
- 1 c.à.c rase d'herbes de Provence
- 1 c.à.c rase de persil sec
- 10 g de sucre

Pour la crème d'aubergine:

- 1 aubergine
- 20 g de crème fraîche
- 20 g de parmesan gratté
- Huile d'olive
- Sel Poivre



Préparation

Les crackers : mélangez la farine, le sel et les épices, faites un puit puis versez l'oeuf, l'huile d'olive et l'eau, mélangez à la spatule en bois puis à la main pour obtenir une boule. Mettez-la au frais pendant 30 minutes. Puis étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur. À l'aide d'une fourchette piquez la pâte puis découpez-la avec un emporte pièce. Mettez les biscuits sur une plaque à pâtisserie. Faites-les cuire à 175°C pendant 20 minutes, ils doivent être juste dorés.

La crème : lavez et coupez l'aubergine en deux dans le sens de la longueur, sans l'éplucher. Avec la pointe du couteau, griffez la chair pour y laisser quelques entailles. Salez et poivrez, versez sur chaque moitié un filet d'huile d'olive. Faites cuire au four à 200°C pendant environ 40 minutes. Enlevez la chair cuite à l'aide d'une cuillère. Mettez-la dans une poêle à feu vif, ajoutez la crème fraîche et le parmesan. Laissez cuire 5 minutes en remuant sans cesse.

Étalez un peu de crème d'aubergine sur les crackers et servez à l'apéritif.

Astuces de chef



- Vous pouvez utiliser des emporte pièces de formes différentes pour découper votre pâte à crackers : étoiles, sapin, feuilles, ...
- Pour une version "entrée", il est possible de monter les crackers en duos. Pour cela placez deux crackers séparément chacun dans une assiette, ajoutez par-dessus la préparation à l'aubergine et au parmesan, terminez les duos en recouvrant d'un autre cracker et saupoudrez de parmesan râpé.