



## Pavé de Maigre poêlé, croustillant d'aubergines tomates confites, feta et basilic

### Ingrédients pour 4 personnes

4 pave de maigre de 160g  
20cl huile olive  
2 aubergines  
4 tomates  
50g de feta  
20g de basilic  
1 paquet de feuille de brick  
20g d'échalote  
Fleur de sel / poivre du moulin / piment d'Espelette

### Recette

Cuire les aubergines (entières), au four 180°C pendant 1 h

Laver et tailler les tomates en 4, les assaisonner, sel, poivre, sucre, huile olive

Les poser sur une plaque de four et les faire confire 1 h à 130 °c

Récupérer la chair des aubergines avec une cuillère

Concassée la chair au couteau, assaisonner avec sel, poivre, échalotes et huile d'olive

Tailler des ronds de 12cm de diamètre en feuille de brick (5 par personnes), les badigeonner d'huile d'olive et les passer au four 200°C pendant 3mn

Assaisonner les pavés de Maigre, les cuire à la poêle coté peau 8mn environ, éteindre le feu, les retourner et laisser reposer 5mn avant de servir

Effeuiller le basilic et le mixer avec l'huile d'olive, sel et poivre

### Dressage

Monter les mille-feuilles avec en intercalant, 5 disques de feuilles de brick, tomates confites, aubergines et dés de feta

Poser sur le côté de l'assiette le pavé de maigre, le mille-feuille et l'huile basilic pour arroser, fleur de sel et Piment d'Espelette.

Bonne dégustation !!!!!!