

Aubergines en sauce

Pour 4 personnes.

4 aubergines, 50 g de beurre, 20 g de farine, 2 dl de lait, 1 dl de crème, thym, laurier, oignon, sel.

Eplucher les aubergines que l'on détaillera en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Saupoudrer ces dernières de sel puis les laisser égoutter.

Les égoutter et les faire cuire pendant 1/2 heure, à couvert, dans 30 g de beurre.

Préparer un roux blanc : 20 g de beurre, 20 g de farine, 2 dl de lait, thym, laurier, une rouelle d'oignon. Faire cuire 20 minutes. Passer, ajouter 1 dl de crème, faire réduire légèrement la sauce et la verser sur les aubergines, dans la casserole.

Faire cuire 10 minutes, en remuant par va-et-vient, et servir immédiatement.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.