

Μελιτζάνες Σουφλέ

Υλικά

8		Μελιτζάνες
½	φλιτζάνα	Γάλα Εβαπορέ
1	φλιτζάνα	Φρυγανιά (τριμμένη)
1	κουταλάκι	Baking Powder
1	φλυτζάνα	Κεφαλοτύρι (τριμμένο)
½	φλιτζάνα	Λάδι
2		Αυγά
		Αλάτι
		Πιπέρι

Ετοιμασία

1. Σε μία κατσαρόλα με αλατισμένο νερό που βράζει, ρίχνουμε τις μελιτζάνες αφού προηγουμένως τις έχουμε πλύνει και καθαρίσει καλά.
2. Τις αφήνουμε να βράσουν για 15 λεπτά, τις στραγγίζουμε, τις ξεφλουδίζουμε και τις λιώνουμε (τις κάνουμε πουρέ).
3. Σε μία κατσαρόλα βάζουμε το λάδι και όταν κάψει ρίχνουμε τις λιωμένες μελιτζάνες και τις σοτάρουμε για μερικά λεπτά. Στην συνέχεια ρίχνουμε στην κατσαρόλα το αλάτι, το πιπέρι και το γάλα. Τα βράζουμε για 5 λεπτά και βγάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά.
4. Ανακατεύουμε την φρυγανιά με το baking powder και το κεφαλοτύρι και προσθέτουμε τους κρόκους των αυγών (αφού πρώτα τους έχουμε χτυπήσει ελαφρά).
5. Προσθέτουμε το μείγμα αυτό στο φαγητό, χτυπάμε τα ασπράδια του αυγού σε σφιχτή μαρέγκα και την προσθέτουμε επίσης στην κατσαρόλα.
6. Ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά και τα ρίχνουμε σε ένα σκεύος το οποίο έχουμε βουτυρώσει.
7. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 30 λεπτά περίπου και το σερβίρουμε πολύ ζεστό, γιατί αλλιώς υπάρχει ο κίνδυνος (όπως σε όλα τα σουφλέ), να “καθήσει”.