AUBERGINES FARCIES

INGRÉDIENTS

- 1 grosse aubergine
- 2 petits oignons
- 1 tomate
- 1 œuf
- 100 g de chair à saucisse
- Sel et poivre
- Persil
- Ail
- Basilic
- Huile d'olive
- 25 g de gruyère râpé

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 55MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Couper l'aubergine eu deux dans le sens de la longueur. Avec un couteau, fendre la chair de l'aubergine en faisant des "X" pour que cuise l'intérieur.

Faire couler un filet d'huile d'olive sur la surface, et enfourner à 250° pendant une 1/2h.

Avec une cuillère à soupe, retirer la chair des aubergines et la couper finement.

Faire blanchir les oignons à feu doux pendant 1/4h sans les faire griller.

Au bout de 5 min, ajouter la chair à saucisse.

Ajouter la tomate coupée en petits dés et l'ail, en laissant à feu très doux.

Ajouter la chair d'aubergine et assaisonner.

Ajouter le persil, le basilic et l'œuf battu.

Mélanger bien le tout et remplir les demi-aubergines.

Recouvrir de gruyère râpé.

Replacer au four pendant 5 à 10 mn dans le four encore chaud.

Faire refroidir un peu, c'est bon chaud ou froid.