AUBERGINES À L'AIL

INGRÉDIENTS

- 2 c-à-c de paprika
- 1 pincée de poivre
- 6 gousses ail
- 100 gr Persil
- 8 c-à-s d'huile d'olive
- 1 c-à-c de cumin
- 3 oignons
- 1 tomate
- 2 aubergines
- 1 pincée de sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 45MN
TEMPS TOTAL : 1H5MN

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C.

Laver les aubergines.
Enlever le pédoncule et les couper dans leur longueur.

Dans une poêle, les faire cuire avec 3 cuillères d'huile sur les 2 faces.
Les réserver.

Avec une cuillère, enlever la chair des aubergines (en laissant 1cm tout le tour), puis réserver.

Placer les aubergines dans un plat allant au four. Eplucher, les oignons, l'ail, le persil puis hacher le tout finement.

Dans une poêle, faire revenir les oignons et l'ail à feu doux. Puis assaisonner avec les épices et ajouter la chair d'aubergine. Bien mélanger.

Farcir les aubergines, appliquer les rondelles de tomates sur le dessus.

Enfourner le plat à mi hauteur et faire cuire pendant 20 minutes.