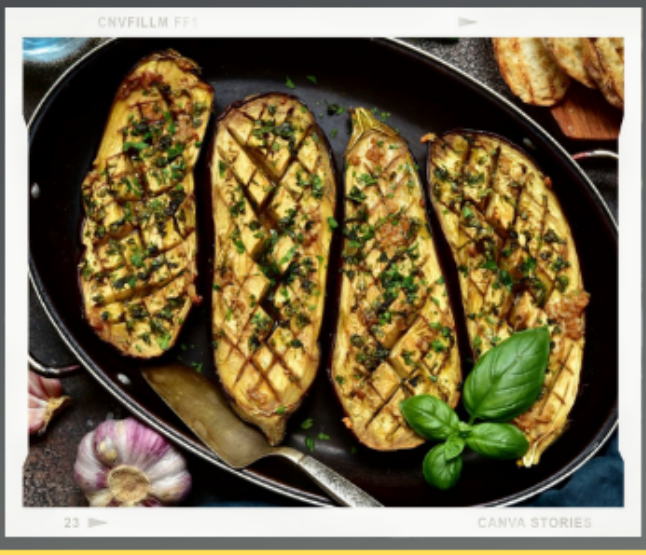

AUBERGINES AU FOUR, AIL ET PARMESAN

INGRÉDIENTS

- 2 aubergines
- 2 gousses d'ail
- brins de romarin
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 100 gr de parmesan fraîchement râpé

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180° (th 6). Lavez 2 aubergines, ôtez leur pédoncule, tranchez-les en deux dans le sens de la longueur. Incisez leur chair en la quadrillant.

Posez-les dans un plat creux en les serrant les unes contre les autres.

Répartissez dessus 2 gousses d'ail émincées, parsemez de brins de romarin et arrosez de 6 cuil. à soupe d'huile d'olive. Enfournez pour 30 min.

Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé si les aubergines dorent trop rapidement.
·5 min avant la fin de la cuisson, parsemez de 100 g de parmesan fraîchement râpé.

Dégustez-les à la cuillère, chaudes ou tièdes.