



Les Saveurs du Bois du Roc



Aubergines farcies

Pour 1 personne Temps de préparation 15 min Cuisson 10 min

Ingrédients :

- 1 aubergine
- 1 tomate
- 2 oignons
- 1 œuf
- 100g de chair à saucisse
- 25g de gruyère râpé
- sel, poivre
- persil
- ail
- basilic
- huile olive

1. Couper l'aubergine en deux dans le sens de la longueur,
2. Avec un couteau, fendre la chair de l'aubergine en faisant des « x », faire couler un filet d'huile d'olive sur la surface et enfourner à 250°C pendant une demie heure,
3. Avec une cuillère À soupe retirer la chair des aubergines et couper la finement,
4. Faire blanchir les oignons À feu doux pendant un bon quart d'Heure sans les faire griller et ajouter la chair à saucisse au bout de 5mn,
5. Puis ajouter la tomate coupée en petits dés et l'ail en mettant à feu très doux,
6. Ajouter la chair d'aubergine et assaisonner, ajouter le persil et le basilic ainsi que l'œuf battu,
7. Remplir les demi-aubergines, recouvrir de gruyère râpé,
8. Replacer au four pendant 5 à 10mn dans le four encore chaud,
9. Déguster chaud ou froid.

Bon appétit !

