

# Aubergine farcie



1<sup>ère</sup> cuisson - 20 min TH 8



Garnissage des coques



Le service, après 10 min de grill

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Cuisson : Four 20 min + 10 min au grill



1 aubergine



1 tomate concassée



1 ail haché



1 oeuf



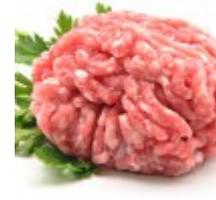
1 càc Ras El Hanout



4 càs huile d'olive



Fromage râpé



150g de farce

## Préparation

1. Eplucher et ciseler l'ail. Réserver.
2. Laver puis couper l'aubergine en deux dans le sens de la longueur, égoutter.
3. Faire des stries sur la chair (pour cuire l'intérieur) Couvrir d'un film d'huile d'olive.
4. Faire cuire à four TH 8 – 240°C pendant 20 min. Laisser refroidir un peu.
5. Avec une cuillère, retirer la chair de l'aubergine. Réserver.
6. Dans une poêle huilée, faire cuire la farce 2\*5 min puis rajouter tomates, ail, Ras El Hanout.
7. Option : Rajouter 1/4 de verre de vin blanc. Faire réduire suivant goût en remuant.
8. Une fois refroidie, rajouter la chair d'aubergine et l'œuf battu, remuer le tout.
9. Garnir les demie-aubergines avec la préparation. Râper du fromage par-dessus.
10. Replacer le tout dans le four, option grill pour 10 min, pour que le fromage fonde.
11. Servir chaud.

**Attention** : Une fois vidée, la coque de l'aubergine est molle. Pour la remplir, les serrer dans un plat.

\* \* \* 1<sup>er</sup> décembre 2022 \* \* \*