

Aubergines farcies

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Ingrédients

pour 4 personnes

- 2 grosses aubergines
- 300 g de viande hachée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- huile d'olive
- flocons d'avoine
- feuilles de basilic
- herbes de provence, sel, poivre

Allumer le four th6, 180°C.

Laver les aubergines. Les couper en deux dans le sens de la longueur.

Avec un couteau, inciser la chair en losanges sans perforer la peau.

Verser un filet d'huile d'olive sur chacune, saler, parsemer d'herbes de provence.

Enfourner pour 25 à 30 minutes. Les aubergines doivent être dorées sur le dessus.

Laisser refroidir.

Avec une petite cuillère, prélever la chair des aubergines, qui doit se détacher facilement.

Réserver dans un saladier.

Déposer délicatement la peau des aubergines dans un plat à gratin.

Faire revenir la viande hachée pour l'assécher dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive.

Saler, poivrer.

Mélanger à la chair des aubergines avec une fourchette.

Peler l'ail et le dégermer, peler l'oignon. Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive, puis les ajouter à la chair des aubergines et à la viande.

Ajouter un œuf battu, et les feuilles de basilic ciselées, bien mélanger.

Allumer le four th7, 200°C.

Déposer cette farce dans la peau des aubergines.

Saupoudrer de flocons d'avoine.

Enfourner pour 35 à 40 minutes.