

Aubergines farcies

Ingrédients

- 4 aubergines
- 400 g de hachis de viande
- 2 tranches de pain de mie
- 1 boule de mozzarella
- 2 échalotes
- 1 petit bouquet de persil
- 5 cl de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

☞ *Préchauffer le four th. 7 (210° C).*

☞ *Laver les aubergines et les sécher dans un linge. Les couper en deux et les enfourner environ 45 minutes sur une grille. Laisser tiédir.*

☞ *Préparer la farce :*

- *Verser le lait dans un bol. Émietter le pain de mie et laisser tremper dans le lait.*
- *Laver le persil et le sécher dans un linge.*
- *Éplucher les échalotes et les hacher finement avec le persil.*
- *Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur et les vider délicatement avec une petite cuillère, en ne gardant qu'une petite épaisseur de chair sous la peau. Hacher la chair prélevée à l'aide d'un couteau.*
- *Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajouter les échalotes et les faire fondre pendant 2 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps.*
- *Ajouter le hachis de viande et le saisir sur feu vif pendant 3 minutes en remuant régulièrement. Saler et poivrer.*
- *Retirer du feu, ajouter le persil, la mie de pain essorée dans la main et la chair d'aubergines. Mélanger bien.*

☞ *Garnir les aubergines avec cette farce, puis parsemer de mozzarella coupée en morceaux. Les placer dans un plat et enfourner pour 10 minutes. Mettre sous le grill pendant 2 minutes en surveillant la coloration.*