

Aubergines farcies gratinées



Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 aubergines
2 tomates
3 oignons
3 gousses d'ail
2 boules de mozzarella
20 g de parmesan
10 cl de lait
2 oeufs
150 g de mie de pain rassis
100 g d'olives noires dénoyautées
Huile d'olive
6 brins de persil plat
Marjolaine (pas mise remplacée par du thym)
Sel et poivre du moulin

Évider les aubergines en laissant 1/2 cm de pulpe contre la peau et couper la pulpe recueillie en petits dés.

Éplucher les tomates, les épépiner et concasser la pulpe. Humecter le mie de pain avec le lait chaud et l'écraser à la fourchette.

Faire rissoler les oignons et l'ail émincés avec les dés d'aubergines dans 4 c à s d'huile d'olive. Ajouter les tomates concassées et cuire 10 à 15 mn. Ajouter hors du feu la mie de pain, les olives hachées grossièrement, le persil ciselé et les oeufs battus en omelette.

Assaisonner.

Répartir cette farce dans les aubergines et couvrir de dés de mozzarella et de parmesan râpé. Arroser avec un filet d'huile et cuire 35 à 40 mn à four préchauffé à 180°.

Pour une farce plus typée on peut ajouter des anchois à l'huile finement coupées et des câpres.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>