



## Aubergines farcies

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 2 personnes

### Ingrédients

- 1 aubergine
- 2 oignons
- 1 tomate
- 1 œuf
- 25 g de gruyère râpé
- Persil, ail, basilic et huile d'olive
- Poivre et gros sel La Baleine

### *En option*

- 100 g de chair à saucisse

1. Coupez l'aubergine en deux dans le sens de la longueur.  
Avec un couteau, fendez la chair de l'aubergine en faisant des "X" (pour une meilleure cuisson à l'intérieur).  
Faites couler un filet d'huile d'olive sur la surface et enfournez à 250° pendant une demi-heure.
2. Avec une cuillère à soupe, retirez la chair des aubergines et coupez-la finement.

3. Faites blanchir les oignons à feu doux pendant un bon quart d'heure sans les faire griller. Au bout de 5 min, ajoutez de la chair à saucisse si vous aimez la viande (c'est très bon aussi sans).  
Puis ajoutez la tomate coupée en petits dés et l'ail, en laissant à feu très doux. Ajoutez la chair d'aubergine, du poivre et du gros sel La Baleine, puis le persil et le basilic, ainsi que l'œuf battu.
4. Mélangez bien le tout et remplissez les demi-aubergines. Recouvrez de gruyère râpé.
5. Replacez au four pendant 5 à 10 mn dans le four encore chaud. Faites refroidir un peu.
6. C'est bon chaud ou froid.