

Les papilles impressionnistes

Recette Plat

Aubergines farcies

Partagez des aubergines dans le sens de la longueur. Pratiquez quelques incisions dans la peau et saupoudrez-les de gros sel. Laissez dégorger pendant 1h environ. Farinez-les et faites-les frire dans de l'huile d'olive bouillante, jusqu'à ce qu'elles soient cuites mais pas écrasées.

Egouttez-les et videz-les sans abîmer la peau. Hachez 1 ou 2 belles poignées de champignons, du persil, 1 ou 2 échalotes, de l'ail (selon le goût) et faites rissoler dans de l'huile après avoir salé et poivré. Ajoutez ensuite de la purée de tomates et la chair des aubergines hachées grossièrement.

Farctissez les peaux d'aubergines. Saupoudrez de chapelure, arrosez d'huile d'olive et faites gratiner. Servez avec un coulis clair de tomates.

