



Aubergines farcies à la mozzarella



Une recette simple pour profiter des derniers légumes d'été : les farcis. Aujourd'hui ce sera l'aubergine, accompagnée d'un mélange jambon cru- mozza très goûteux.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 grosses aubergines
- 1 conserve de tomates concassées (400g)
- 1 boule de mozzarella
- 2 tranches fines de jambon cru (Serrano)
- 1 cuil à café d'origan
- quelques feuilles de basilic
- sel et poivre

Préparation :

Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée. Y plonger les aubergines entières et laisser cuire 5-6 minutes. Egoutter et laisser refroidir dans une passoire.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Couper les aubergines en deux, racler le centre à l'aide d'une cuillère pour récupérer la chair.

Couper le jambon en dés. Emincer les feuilles de basilic. Couper la mozzarella en 8 tranches régulières.

Hacher le chair de l'aubergine, ajouter les tomates concassées, le basilic et le jambon. Mélanger le tout, saler, poivrer, ajouter l'origan.

Farcir chaque demi-aubergine de ce mélange. Disposer une tranche de mozzarella sur la farce.

Enfourner et laisser cuire une trentaine de minutes.

Servir chaud, en accompagnement d'une viande et/ou de riz.

Le 22 Septembre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/09/22/index.html>