

Ce mois-ci, le Chef vous propose **SA** recette des aubergines farcies

Ingrédients

Aubergines, tomates, oignons, viande hachée, pignons de pins, raisins de Corinthe (si vous n'en trouvez pas vous pouvez le remplacer avec des raisins secs, blancs ou noirs que vous couperez en petits morceaux), de l'huile végétale (arachide ou colza).



Etape 1

Placer les aubergines rincées dans le plat du four en les arrosant légèrement d'huile.



Etape 2

Faire revenir l'oignon dans une poêle avec un peu d'huile. Une fois roussi, ajouter la viande hachée, les tomates coupées en petits morceaux et continuer à faire cuire à un feu doux.



Ajouter le sel et le poivre et pour finir, les pignons de pins et les raisins de Corinthe. Pendant la cuisson, mélanger régulièrement.



Etape 3

Lorsque vous jugez que les aubergines sont assez cuites au four, sortir le plateau et laisser refroidir. Une fois refroidies, faites une fente en longueur sur les aubergines, assez profonde afin de pouvoir les farcir.



Etape 4

Farcir les aubergines avec la farce, en la tassant bien et en écartant les côtés de l'aubergine. Vous serez surpris de voir la quantité de farce qui peut y être insérée...

S'il vous reste de la farce, vous pouvez farcir des poivrons ou des tomates.

Etape 5

Faites cuire le tout au four, pendant trois quart d'heure à une heure à 180 ° avant de les servir à table. Vous pouvez arroser légèrement la farce des aubergines avec un peu de l'huile d'olive avant de les faire cuire.

Ce plat s'accompagne très bien avec du riz.

Bon appétit !

N'hésitez pas à contacter le chef si vous avez des questions sur ses recettes :
remy.arca@outlook.fr