



Aubergines gratinées

Ingrédients (pour 4 personnes)

2 Aubergines
2 tomates
1 oignon
4-5 gouttes de Tabasco
2càs d'huile d'olive
parmesan râpé
sel, poivre

Préchauffer votre four à 180°.

Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur.

Les déposer dans un plat à gratin, un peu d'huile d'olive et les faire cuire pendant 25 minutes au four.

Émincer l'oignon et couper les tomates en petits cubes après les avoir épépinées.

Dès que la chair est tendre, évider les aubergines. Hacher la chair dans un robot et réserver.

Faire revenir dans une poêle, les oignons avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les tomates et la chair d'aubergines. Saler, poivrer, un peu de Tabasco.

Laisser cuire 5 minutes.

Répartir dans les aubergines creusées. Parsemer du parmesan râpé et mettre sous le grill pendant 5 minutes.

Servir dès la sortie du four.

Une variante: il est possible d'ajouter des lardons allumette.