

AUBERGINES FARCIES



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Mimi

Ingrédients :

- 2 aubergines
- 2 oignons
- 1 c à c de pâte d'ail
- 100 g de morbier
- 15 g de beurre demi-sel
- 4 petits suisses
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 pincées de piment d'Espelette
- du thym

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C
- Couper le fromage en petits dés
- Eplucher les oignons, laver et couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur.
- Disposer-les sur une plaque de four, arrosées d'un filet d'huile d'olive, faire quelques entailles dans la chair pour que l'huile pénètre bien
- Faites-les cuire pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps, mettre dans le bol, les oignons coupés en deux et mixer 5 secondes à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie, racler les bords avec une spatule puis ajouter le beurre et faire revenir les oignons hachés pendant 5 minutes vitesse 2 à température varoma
- Evider les aubergines avec une cuillère sans en abîmer la peau et garder la chair
- ajouter aux oignons dans le bol, les petits suisses, la chair d'aubergine, l'ail écrasé, les trois quarts du fromage et saupoudrer de piment d'Espelette, le thym, saler, poivrer et mixer 15 secondes à vitesse 6
- Remplir les aubergines de la préparation fromagère et parsemer des dés de morbier restant
- Enfourner pour 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit légèrement gratiné.
- Servir chaud

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>