

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## AUBERGINE FARCIE AU THON



**Pour 2 personnes**

**Préparation : 1 h**

**Cuisson : 40 min**

### **Ingrédients :**

- 1 aubergine
- 1 boîte de thon en miette (100g)
- 2 tomates
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail
- Mozzarella
- Thym
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### **Préparation :**

Préchauffez le four à 200°.

Coupez l'aubergine en deux dans le sens de la longueur, puis retirez la chair à l'aide d'une cuillère.

Mettez les deux morceaux d'aubergine vidées dans le four chaud jusqu'à ce qu'elles soient cuites et se rident un peu (20 min).

Pendant ce temps, vous préparez la farce. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive puis ajoutez l'oignon émincé et l'ail en purée et laissez dorer.

Incorporez ensuite la chair d'aubergine que vous avez hachée, puis les tomates mondées et coupées en petit dés. Salez, poivrez et saupoudrez de thym puis laissez mijoter un peu (15 min).

Egouttez les miettes de thon puis les ajoutez à la sauce. Mélangez le tout.

Retirez les aubergines du four, séparer la préparation en deux et remplir chaque moitié d'aubergine avec la farce au thon.

Coupez la mozzarella en rondelles fines puis les disposez sur les deux morceaux d'aubergine.

Disposez les aubergines dans un plat puis passez-les au grill quelques minutes le temps que la mozzarella fonde et se colore un peu.

Servir chaud avec une salade. Bon appétit !