

Aubergines Farcies

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- AUBERGINE(S)	4 belles
- HUILE D'OLIVE	un peu
- OIGNON(S)	4
- TOMATE(S)	4
- HACHIS PORC & BOEUF	300 g
- HACHIS PORC & VEAU	400 g
- PAIN	mie d'une tranche
- LAIT	un peu
- PERSIL	
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	
- CHAPELURE	

Recette:

- Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur.
- Incisez le centre de celles-ci à l'aide d'un couteau. Mettez les aubergines dans un plat allant au four, arrosez-les d'un peu d'huile et faites les cuire au four bien chaud (200°C) durant quelques minutes, le temps nécessaire pour que la chair centrale puisse être retirée facilement, en conservant la pelure intacte et formant ainsi une barquette. Conservez la chair centrale des aubergines.
- Dans une casserole, faites blanchir les oignons hachés avec une cuillère d'huile et du beurre.
- Ajoutez la chair hachée des aubergines, les tomates épluchées, vidées et concassées.
- Laissez cuire durant quelques minutes en mélangeant.
- Hors du feu, ajoutez les deux types de hachis ainsi que le pain trempé dans le lait et mélangez.
- Assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée.
- Remplissez ensuite les aubergines de cette préparation et placez les dans un plat à gratin.
- Saupoudrez de chapelure, mettre un peu de beurre au-dessus de chaque aubergine.
- Faites cuire durant une vingtaine de minutes au four moyen, en accentuant la chaleur pour terminer afin d'obtenir une croûte bien dorée.
- Saupoudrez de persil haché.