

## Aubergines à la Bonifacienne

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- AUBERGINE(S)	3
- OEUF(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	2 + 2
- CHAPELURE	
- BASILIC	10-15 feuilles + 15 autres
- FROMAGE CORSE (BREBIS)	150 - 200g
- GRUYERE RAPE	50g
- PARMESAN RAPE	50g
- HUILE D'OLIVE	pour la cuisson
- TOMATES PELEES	1 boîte
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- OIGNON(S)	1
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Équeutez et coupez les aubergines dans le sens de la longueur.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes puis égouttez et laissez refroidir.
- Râpez la tomme de brebis Corse.
- Evidez alors les aubergines à l'aide d'une cuillère dans percer la peau que vous conservez.
- Dans un plat creux, écrasez la chair avec une fourchette (ou presse purée), intégrez l'œuf, les fromages râpés, 2 gousses d'ail écrasées, la chapelure, 15 feuilles de basilic ciselées, sel et poivre. Homogénéisez le tout pour obtenir une pâte : ajoutez de la chapelure si nécessaire.
- Farcissez les peaux d'aubergines conservées avec cette pâte. Réservez au frais.
- Emincez finement l'oignon avec le basilic restant au hachoir.
- Faites revenir ce mélange dans un fond d'huile chaude puis ajoutez l'ail écrasé (2 gousses) ainsi que les tomates pelées avec ½ boîte d'eau et le concentré de tomates. Salez et poivrez.
- Ecrasez légèrement les tomates à la fourchette et laissez mijoter à découvert pendant 10-15 minutes.
- Entre temps, faites chauffer de l'huile dans une grande poêle. Déposez-y vos aubergines farcies côté farce et laissez cuire doucement pendant 6-7 minutes. Retournez-les et poursuivez la cuisson encore 4-5 minutes.
- Servez les aubergines nappées de sauce tomates.