

Aubergine farcie

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

20 min

Personnes

4

Ingrédients

- 2 aubergines
- 1 boîte de tomates en boîte
- 2 branches de persil haché
- 2 gousses d'ail écrasées
- 2 oignons pays hachés
- 150g de chair à saucisse
- 1 œuf
- 1 pincée de bois d'inde
- 1 pincée de thym
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 cuillère à soupe de manioc
- 4 cuillères à soupe de semoule
- 1 cuillère à soupe d'huile

Préparation

Couper l'aubergine en deux dans le sens de la longueur. Prélever la chair, la couper et réserver. Faire revenir les aromates, la chair de l'aubergine et les tomates dans l'huile d'olive. Ajouter le porc. Laisser mijoter. Hors du feu, ajouter l'œuf battu. Ajouter la semoule. Saler et poivrer. Farcir les aubergines. Couvrir de farine de manioc. Enfourner 20 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Bonne dégustation !

Environ **2,10€** 
PAR PERSONNE