



ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ
Aubergines farcies

2 aubergines de bonne taille
400 g de farce
400 g de champignons
1 oignon moyen
3 ou 4 gousses d'ail
150 g de crème fraîche
150 g d'emmental ou de gouda râpé
100 g d'herbes (persil, aneth)
huile d'olive
sel et poivre selon goût



Préparation :

Allumer le four th. 7 (200 °C).

Couper les aubergines dans la longueur. Faire des entailles en croisillon à l'intérieur. Saler et laisser reposer une demi heure afin qu'elles dégorgent un peu (le sel enlève aussi l'amertume).

Pendant ce temps, faire rissoler l'oignon et y ajouter la farce, faire cuire 20 mn, saler et poivrer si nécessaire. Réserver.

Faire rissoler les champignons coupés en lamelle dans un peu de beurre ou d'huile pendant 5 à 7 minutes. Saler poivrer.

Rincer et essuyer les aubergines. Les évider. Couper en petits morceaux la chair et la faire rissoler 5 à 7 minutes. Saler poivrer.

Remplir les barques d'aubergines de :

- Une couche de farce
- Une couche de chair d'aubergine
- Une couche de champignons
- Saupoudrer de fromage râpé mélanger à l'ail couper en morceaux.

Enfourner pendant 10 mn, pendant ce temps préparer la crème fraîche en la mélangeant avec les herbes, le sel et le poivre selon goût. Au bout du temps de cuisson, napper les aubergines de crème et ré-enfourner pendant 10 mn th. 200 puis couvrir d'un papier d'aluminium (pour éviter que cela ne grille trop) et laisser cuire encore 10 à 15 minutes th. 180 °C (6)

Mes notes personnelles :