


Aubergines farcies au bœuf



Pour 6 personnes

 15 minutes

 40 minutes

Très facile

INGRÉDIENTS

350 g de bœuf haché

2 cuillères à soupe
de flocons d'avoine

2 gousses d'ail

3 œufs

1/2 verre d'huile d'olive

3 aubergines

1/2 botte de persil ciselé

2 brins de basilic

1 courgette

1 - Laver puis couper en deux les aubergines.

2 - Scarifier dans la longueur puis la largeur la chair de celle-ci, mettre du sel afin de faire dégorger l'eau des aubergines.

3 - Pendant ce temps, préparer la farce, dans un mixeur mettre les herbes, l'ail, l'huile d'olive, la courgette coupée en tronçons puis mixer.

4 - Dans un saladier, mélanger à la fourchette la préparation mixée avec la viande, les œufs puis les flocons d'avoine.

5 - Mettre la farce sur les aubergines

6 - Enfourner pour 40 minutes, th 6/7 chaleur tournante.

