

Recette SALÉE

Nombre de personnes : 4 - Temps de préparation : 35 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Facile



Coques d'aubergines farcies à la Turque

> Préparation

- Couper les aubergines en deux dans la longueur. Huiler légèrement la face coupée et les mettre au four préchauffé à 180°C pendant 35 minutes environ.
- Pendant ce temps, monder et concasser les tomates.
- Peler l'ail et les oignons et les émincer.
- Faire suer les oignons et l'ail dans un peu d'huile d'olive dans une sauteuse. Ajouter les dés de tomates, l'origan, le laurier. Saupoudrer de sucre. Saler et poivrer. Laisser mijoter 10 minutes.
- Creuser les aubergines sorties du four pour retirer la chair jusqu'à 1/2 cm des bords. Ajouter la chair prélevée au mélange à la tomate, laisser mijoter sur feu doux encore une dizaine de minutes.
- Répartir cette compotée dans les coques d'aubergines. Servir aussitôt.
- Accompagner de riz pour faire un plat complet végétarien.

Ingédients

- 2 aubergines
- 4 belles tomates
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 càs de sucre
- 1 càc d'origan
- quelques feuilles de laurier
- sel, poivre