



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Aubergine farcie .



Ingrédients :

- ½ verre de lait écrémé
- 1 aubergine
- 1 c.à.s d'huile, miel, jus de citron
- 1 échalote
- 1 gros œuf
- 1 tranche de dinde
- 100 g de champignons de Paris
- 2 biscottes
- Bouquet garni en poudre, poivre gris
- Chapelure, piment de Cayenne
- Persil, coriandre, muscade

- Laver et essuyer les aubergines. Oter la queue et couper dans le sens de la longueur
- faire tremper les biscottes dans le lait écrémé
- Laver, nettoyer, sécher et hacher les champignons
- Mixer le persil et l'échalote, puis mixer la tranche de dinde
- A l'aide d'un couteau, évider les demi aubergines sans aller trop profond
- Hacher la pulpe d'aubergine
- Dans un saladier mélanger tous les ingrédients hachés avec 1 c.à.s d'huile
- Ajouter les biscottes trempées, casser un œuf sur le tout
- Malaxer soigneusement cette préparation pour former une pâte
- Remplir les demi aubergines de cette farce
- Saupoudrer de chapelure, de jus de citron et de miel
- Mettre à four chaud (th. 7 à 220°C) pendant 30 minutes environ

