

Aubergines farcies à la Romaine – à la Mozzarella



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g de [fromage Mozzarella](#)

4 aubergines de 250 g

3 cl huile d'olive

sel, poivre

Préparation

Coupez les aubergines en deux parties égales dans le sens de la longueur. Evidez-les. Hachez la pulpe d'aubergine et la mozzarella, mettez dans une terrine, salez, poivrez, aspergez d'huile. Triturez ces ingrédients. Remplissez les aubergines, nappez-les de sauce tomate.

Rangez-les dans un plat à four huilé, aspergez-les encore d'huile d'olive. Enfourez 30 minutes à 200°. Servez froid en hors-d'oeuvre, chaud en entrée.