

Aubergines farcies – au Gruyère ou Parmesan



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

Fromages : 100 g [Gruyère](#) ou [Parmesan](#) râpé

1 oignon

80 g beurre

3 l d'eau bouillante

50 g chapelure

2 oeufs

sel, poivre

Préparation

Hachez les oignons. Pochez rapidement les aubergines non pelées à l'eau bouillante. Veillez qu'elles ne soient pas molles. Fendez-les en deux. Evidez l'intérieur. Dans une terrine, avec la pulpe broyée, faites une farce dans laquelle vous ajouterez le fromage, le beurre, l'oignon haché, la chapelure, les jaunes d'oeufs, sel et poivre. Malaxez soigneusement. Garnissez les demi-aubergines. Rangez-les sur le plat huilé. Gratinez à four chaud 20 à 25 minutes, à 240°.