

Ossau Iraty sur aubergines farcies



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

FROMAGE : Ossau-Iraty (brebis des Pyrénées) environ 150g à 200g

4 aubergines

1 gousses d'ail

1 oeuf

2 cuillères à soupe de crème fraîche

noix de muscade

sel et poivre

Préparation

Coupez les aubergines en deux dans la longueur. Entaillez les chairs. Salez-les.

Cuisez-les 30 mn au four à 210°C (Th 7) préchauffé.

Evidez les aubergines et réservez les coques.

Ecrasez la pulpe, ajoutez une gousse d'ail pelée et passée au presse-ail, une bonne pincée de noix de muscade, le [fromage](#) Ossau Iraty râpé, l'oeuf battu, la crème fraîche, un peu de sel et poivre.

Remplir les coques avec la préparation.

Faire gratiner au four à 250°C (Th 8/9) environ 10 à 15 mn.