

## Aubergines farcies au jambon et aux tomates



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Emblématique de la cuisine méditerranéenne, l'aubergine est consommée immature car à maturité, la chair devient fibreuse et les graines brunes et dures. Comme d'autres fruits et légumes, elle noircit au contact de l'air. Arrosez donc sa chair de jus de citron une fois coupée si vous ne la cuisinez pas tout de suite.*

### Ingrédients

- 4 aubergines
- 1 barquette d'allumettes de jambon
- 4 tomates
- gruyère râpé
- 1 oignon rouge
- sel
- poivre du moulin
- jus de citron
- huile d'olive

### Préparation

- 1 Creuser les aubergines et garder la chair. Citronner les aubergines et leur chair.
- 2 Éplucher et couper l'oignon en morceaux. Dans une sauteuse, le faire revenir dans un peu d'huile d'olive.
- 3 Ajouter les tomates coupées que j'avais épluchées, la chair des aubergines. Saler et poivrer et laisser cuire quelques minutes.
- 4 Hors du feu, ajouter la barquette d'allumettes de jambon à cette préparation.
- 5 Farcir les aubergines avec cette préparation. Parsemer le dessus de gruyère râpé.
- 6 Mettre au four préchauffé à 180° (th 6) pendant environ 40 minutes.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

