

## Aubergines farcies au jambon



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 10 mn

*Équilibré et rapide, cet accompagnement trouvera sa place sur votre table.*

Recette proposée par : Dely

### Ingrédients

- 2 aubergines - de grande taille
- 3 tranches de jambon - blanc
- gruyère - râpé
- crème fraîche
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Lavez soigneusement les aubergines et essuyez-les.
- 2 Coupez chacune d'elles en deux dans le sens de la longueur.
- 3 Dans une casserole d'eau bouillante salée, plongez-y ses quatre moitiés et laissez-les blanchir quelques minutes. Égouttez.
- 4 Ensuite, retirez délicatement la chair des demi aubergines à l'aide d'une cuillère à café. Déposez la chair dans un récipient creux et réduisez-la en petits morceaux.
- 5 Coupez les tranches de jambon blanc en dés et déposez-les avec la chair des aubergines. À cela, ajoutez un peu de crème, salez et poivrez. Mélangez.
- 6 Garnissez les moitiés d'aubergines de cette préparation et saupoudrez de gruyère râpé.
- 7 Faites gratiner quelques instants sous le grill du four.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

