

Aubergines farcies aux ravioles



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Une délicieuse recette que vous pourrez reproduire en utilisant des courgettes rondes à la place des aubergines.

Ingrédients

- 4 plaques de ravioles du dauphiné - par exemple de ravioles Saint Jean
- 2 aubergines
- 2 tranches de jambon blanc
- 6 cl de pulpe de tomates
- 4 g de beurre
- persil frais

Préparation

- 1 Passez les aubergines sous l'eau et coupez-les en deux.
- 2 Retirez les pépins et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles ramollissent.
- 3 Pendant ce temps, pochez les ravioles pendant 1 minute dans une grande quantité d'eau frémissante salée.
- 4 Coupez le jambon en lamelles et mélangez-le avec la pulpe de tomates et les ravioles égouttés avec une écumoire.
- 5 Après avoir bien égoutté et essuyé les aubergines avec du papier absorbant, creusez-les légèrement à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Placez les aubergines dans un plat à gratin et farcissez-les avec la préparation aux ravioles.
- 7 Parsemez de persil frais rincé et finement haché.
- 8 Enfourez dans un four préchauffé à 180°C (th.6) 5 minutes environ.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

