

Aubergines gratinées à la mozzarella di bufala



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h

Très souvent, l'aubergine est cuisinée avec d'autres légumes, comme dans la ratatouille. Ce midi, Mademoiselle l'Aubergine est mise en valeur et pour cela, je l'ai préparée gratinée avec de la mozzarella di bufala, la meilleure...

Ingrédients

- 3 aubergines
- 2 boules de mozzarella di bufala
- 6 filets d'anchois à l'huile
- 1 gousse d'ail
- 200 ml de coulis de tomates
- basilic
- sel
- poivre du moulin
- huile d'olive

Préparation

- 1 Rincer et essuyer les aubergines. Couper un chapeau dans la longueur (à environ un tiers). Les évider sans percer la peau.
- 2 Couper la chair des aubergines en dés. Les faire sauter 5 minutes dans une poêle avec un peu d'huile.
- 3 Couper la mozzarella en dés. Peler et hacher l'ail.
- 4 Dans un saladier, mettre la chair des aubergines avec la moitié de la mozzarella, l'ail et les anchois écrasés à la fourchette.
- 5 Verser le coulis de tomates. Saler peu à cause des anchois et poivrer. Mélanger le tout.
- 6 Farcir les aubergines avec cette préparation et les ranger dans un plat à four huilé. Parsemer du reste de mozzarella.
- 7 Dans un four préchauffé à 210°C (th.7), enfourner le plat pendant 1 heure.

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

