

Aubergines gratinées au reblochon



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Un bon mélange de légumes et viande. Une façon sympathique de faire manger des légumes à toute la famille. Recette à réaliser également avec du chèvre.

Recette proposée par : Zoréole

Ingrédients

- 200 g de reblochon
- 4 aubergines
- 4 steaks - hachés
- 2 oignons
- 20 cl de d'huile d'olive
- 1 cs d'huile
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Retirez le chapeau des aubergines.
- 2 Coupez l'aubergine en deux et quadrillez le dessus de la chair.
- 3 Mettez dans un plat avec un filet d'huile d'olive.
- 4 Mettez au four 30 min à 200°C, thermostat 7. Surveillez que les aubergines ne grillent pas trop selon votre four.
- 5 Pendant ce temps, épluchez et émincez les oignons.
- 6 Faites-les dorer dans un peu d'huile. Ajoutez la viande hachée. Salez et poivrez. Laissez cuire 12 minutes.
- 7 Au bout de 30 min, sortez les aubergines du four et retirez la chair en raclant avec une cuillère à soupe. Mélangez la chair avec la préparation de viande. Remplissez les aubergines avec et rajoutez des tranches de reblochon dessus.
- 8 Mettez à gratiner 10 min au four.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

