

Aubergines farcies, oeuf au nid

Préparation 30 mn

Cuisson 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 belles aubergines

4 oeufs

4 tomates

2 oignons

3 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

Couper en 2 dans la longueur les aubergines lavées. Huiler légèrement la face coupée et les mettre au four préchauffé à 180° pendant 25 mn environ suivant le four.

Pendant ce temps peler et émincer les oignons

Laver les tomates, les couper en 2, les épépiner un peu et couper la chair en dés.

Quand la chair des aubergines est tendre sous la pointe d'un couteau, sortir les aubergines du four sans l'éteindre, les évider avec une cuillère pour récupérer la chair sans abimer la peau. Hacher grossièrement la chair au couteau.

Faire chauffer le reste d'huile dans une sauteuse et mettre les oignons à fondre pendant 5 mn, ajouter les tomates en dés et la chair des aubergines. Assaisonner et laisser compoter à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.

Répartir cette compotée dans les coques d'aubergines et avec une cuillère à soupe faire une petite cavité au centre et y casser un oeuf.

Glisser délicatement les aubergines au four pendant environ 5 mn juste le temps que le blanc des oeufs soit pris et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>