

Aubergines farcies aux champignons



- 4 aubergines
- 400 g de champignons, 2 oignons 3 tomates
- 50 cl de vin blanc, 1 pincée de sucre
- 1 branche de thym 3 càs de persil frais haché
- Chapelure, sel, poivre

Préchauffer le four à 210°C.

Couper les aubergines en deux, inciser la chair et mettre les légumes dans le four chaud pour les ramollir durant 15 minutes.

Pendant ce temps, laver et découper en petits cubes les champignons, éplucher et émincer les oignons, peler et couper les tomates en petits cubes, laver et hacher le persil.

Sortir les aubergines du four et récupérer la chair avec une cuillère, réserver les « coques » dans un plat pouvant aller au four.

Mixer la chair des aubergines, laisser le four allumé.

Dans 3 càs d'huile d'olive, faire suer les champignons.

En retirer le « jus », remettre sur le feu avec les oignons et un filet d'huile et faire blondir le tout.

Ajouter la chair d'aubergines, les tomates, le persil, le thym, le vin blanc, saler et poivrer.

Mélangez et laissez bien évaporer pour obtenir une farce assez compacte.

Remplir les coques des aubergines avec ce mélange et couvrir de chapelure.

Enfournez et retirer quand la chapelure forme une croûte bien dorée, servir chaud.

L'alternative à cette recette végétarienne est de remplacer les champignons par de la viande hachée ou de mélanger les deux.