



## AUBERGINES À LA BONIFACIENNE



2 pers.



4 pers.

### Ingrédients

Dans votre box :

Aubergines moyennes	2 pièces	4 pièces
Œuf(s)	1 pièce	2 pièces
Pain de mie	50 g	100 g
Tomme de chèvre Corse	100 g	200 g
Concassée de tomates	200 g	400 g
Basilic	1 branche	2 branches
Ail	2 gousses	4 gousses

Dans votre placard :

Huile d'olive	2 cl	4 cl
Sucre		
Sel		
Poivre		



## Réalisation de la recette

 Préparation : 10 mn

 Cuisson : 25 mn

### 1. La sauce tomate

- Dans une casserole chaude, versez un filet d'huile d'olive et y faire revenir la moitié des gousses d'ail hachées, les tiges de basilic (séparez les feuilles des tiges de basilic) puis ajoutez la concassée de tomates. Laissez mijoter à feu moyen pendant 10 minutes. Rectifiez l'assaisonnement avec un peu de sucre et de sel. Réservez.
- Mettre le four à chauffer à 210°C.

### 2. La farce d'aubergines

- Lavez les aubergines, les couper en deux dans la longueur. A l'aide d'une cuillère et d'un couteau, retirez la pulpe des aubergines puis la tailler grossièrement au couteau (gardez la peau des aubergines).
- Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile d'olive et laissez la pulpe des aubergines cuire à feu moyen pendant environ 10 minutes (remuez fréquemment).
- Pendant ce temps, taillez le pain de mie en petits cubes, hachez le reste des gousses d'ail ainsi que les feuilles de basilic et râpez la tomme Corse.
- Retirez la pulpe de la poêle, la mélanger dans un bol avec le pain de mie taillé en petits cubes, la ou les gousses d'ail hachées, les feuilles de basilic hachées, la moitié de tomme Corse râpée et l'oeuf entier. Mélangez puis rectifiez l'assaisonnement.

### 3. La cuisson

- Garnir de farce les peaux d'aubergines puis les disposer dans un plat à rebord, ajoutez la moitié de sauce tomate et saupoudrez le tout du reste de tomme Corse râpée. Mettre à gratiner dans un four chaud pendant 10 minutes.

### 4. Le dressage

- Sur une assiette, disposez une aubergine farcie à la bonifacienne, arrosez le tout du reste de sauce tomate.
- Bonne dégustation de ce plat gouteux Corse !

