



Accueil > Recettes > Légumes > Aubergine > **Aubergines gratinées**

Commentaires



Aubergines gratinées



Même ceux qui n'aiment pas les aubergines seront conquis !

Recette d'aubergines gratinées pour 2 personnes

3 aubergines - 100 g de feta - 60 g de parmesan - 2 jaunes d'oeufs - 2 gousses d'ail - [ciboulette](#) - [coriandre](#) - poivre du moulin - huile d'olive.

Progression :



1. Eplucher 2 aubergines.



2. Couper la pulpe en gros dés.



3. Fendre la troisième aubergine en deux



4. A l'aide d'un couteau incisez le tour de chaque moitié d'aubergine en faisant attention a ne pas percer la peau.



5. Quadriller la pulpe et prélever à la cuiller pour les évider.



6. Les moitiés d'aubergines sont évidées sans excès. Il ne s'agit d'oter la chair jusqu'à la peau.



7. Cuire la pulpe des 3 aubergines avec l'ail dans l'eau frémissante pendant une dizaine de minutes.



8. Egoutter et presser pour extraire le maximum d'eau.



9. Sans attendre que la pulpe refroidisse, ajouter la feta et écraser le tout à la fourchette.

10. Ajouter les jaunes d'oeufs et le parmesan (garder un peu de parmesan pour gratiner).

11. Puis la ciboulette, la coriandre et quelques tours de moulin à poivre. Mélanger à la fourchette. On ne sale pas, les fromages le sont déjà.

12. Garnir les deux moitiés d'aubergine avec la pulpe assaisonnée et les disposer dans un plat à four légèrement huilé. Ajouter un filet d'huile d'olive et le reste du parmesan sur les aubergines et enfourner entre 180 et 200°C pendant 25 mn jusqu'à ce que le dessus soit gratiné (tout dépend de votre four).



Pour conclure :

Lorsque vous achetez des aubergines, choisissez des fruits lourds, fermes et luisants, sans rides ni taches. Si l'aubergine est trop molle sa chair sera amère, si elle est trop grosse, elle aura davantage de graines. La pulpe d'aubergine perd beaucoup de volume après cuisson. C'est pourquoi 3 aubergines sont nécessaires pour farcir deux moitiés.

Cette recette peut être assaisonnée à votre goût en remplaçant la ciboulette et la coriandre par du thym voire même une pointe de curry. Une demie aubergine par personne est suffisante à mon avis qu'elle soit accompagnée d'une viande ou d'une simple salade.

Vous pouvez également la servir en petite cocotte pour une présentation plus "chic" ou en verrine façon apéritif dînatoire.

Accords mets et (bonnes) musiques



On écoute le Live at Gdansk de David Gilmour, partie 2. Notez que c'est le dernier album où on entend le clavier de Rick Wright... paix à son âme s'il en avait une.

Accords mets et vins avec Ecce Vino



Entre-Deux-Mers, Reuilly, Côtes de Provence blanc, Chinon rosé, Sancerre rouge... Voir tous les accords mets-vins pour les aubergines gratinées sur Ecce Vino.