



B A B A L I

Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



Gratin d'Aubergine, gambas et chorizo

Pour 4 personnes

16 gambas,
2 aubergines
50 gr de chorizo,
gruyère râpés,
sel, poivre



Couper les aubergines en 2 ou 3 tronçons en fonction de la taille. Le faire revenir dans de l'huile d'olive sur les 2 faces pendant 10 mn.

Décortiquer les gambas. En réserver 4 pour la présentation. Hacher les autres grossièrement. Faire de même avec le chorizo (réserver 4 tranches pour la décoration).

Creuser les tronçons d'aubergines et laissant le fond. Mélanger la chair d'aubergine avec les gambas et chorizo hachés.

Garnir les tronçons avec cette farce. Parsemer de gruyère et déposer une tranche de chorizo et une gambas.

Gratiner au four (th. 6) pendant 5 mn.

Couleur Kémia