

## Aubergine amandine

Pour un(e) amoureux(se) d'aubergine

- 1 aubergine
- 2 cuillères à soupe de coulis de tomate
- 1 cuillère à café de câpres
- 1 cuillère à café de coriandre ciselée
- sel, piment de Cayenne, graines de cumin
- amandes effilées

--> Couper l'aubergine en deux, quadriller sa chair au couteau, la retourner sur une assiette et cuire 3mn au micro-onde. Laisser refroidir et évider la pulpe sans percer la peau.

Écraser la pulpe d'aubergine et la mélanger avec le coulis de tomates, les câpres, la coriandre et la poudre d'amande. Assaisonner puis remplir les coques de peau de ce mélange.

Parsemer d'amandes effilées et enfourner pour 20mn à 200°C.



Bon appétit !!

