

Aubergines gratinées au parmesan

Côté marché :

Pour 2 personnes

2 aubergines
1 tomate
1 échalote
1 petit poivron rouge
1 boîte de thon à l'huile et au poivre vert (La belle îloise)
10 petits champignons de Paris
2 gousses d'ail
huile d'olive
sel, poivre



Lavez les aubergines, retirez-en le pédoncule, coupez-les en deux et versez un peu d'huile d'olive sur chacune.

Déposez-les dans un plat à gratin et faites-les cuire au four environ 20/25 mn à 200°C.

Laissez-les refroidir un peu pour ne pas vous brûler.

Pendant ce temps, lavez les champignons, émincez-les et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive à la poêle, ajoutez en fin de cuisson l'ail écrasé, sel, poivre. Réservez-les. Dans la même poêle, faites revenir le poivron coupé en petits morceaux avec l'échalote hachée puis ajoutez la tomate en petits dés (que l'on aura mise au préalable 1 mn dans l'eau bouillante pour ôter la peau), assaisonnez et ajoutez l'ail.

Prélevez la pulpe des aubergines en faisant attention de ne pas abîmer la peau, mélangez cette pulpe au contenu de la poêle, ajoutez ensuite le contenu de la boîte de thon et les champignons de Paris.

Laissez 10 mn sur feu doux. Garnissez les aubergines avec cette préparation, ajoutez un peu de parmesan râpé sur le dessus.

Enfournez le plat pour 15 mn environ à 200 °C. Servez bien chaud.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>

