

Aubergines à la provençales



2 aubergines (j'ai pris une grosse aubergine ronde)
1 poivron rouge
50 g d'olives noires (pas mis)
2 cas de câpres
4 cac d'huile d'olive
100 g de tomme de brebis (j'ai mis de la mozzarella)
50 g de mie de pain
Paprika, sel et poivre

Faire chauffer le four à 180°, coupez les aubergines en deux, évidez-les en laissant 1 cm de chair sur les bords et le fond

Assaisonnez de sel, de poivre et de paprika

Débitez la chair en dès, dans un grand plat à gratin déposez les barquettes d'aubergines

Faites revenir les dès de chair dans une poêle avec une cuillerée d'huile bien chaude,

Emincez le poivron, mélangez avec la mie de pain taillée en dès, les câpres les olives et la tomme de brebis

Remplissez les aubergines, arrosez d'huile et cuisez 30 mn

Servir avec un coulis de tomates



[Imprimer la recette](#)