

Aubergines farcies à la tunisienne

Pour 6 personnes.

6 belles aubergines, 400 g de bœuf haché, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 1 pointe de safran, basilic, huile d'olive, sauce tomate faite avec 4 grosses tomates, 100 g d'olives noires pour garnir.

Ouvrir les aubergines en deux dans le sens de la longueur, les évider mais laisser une épaisseur de chair d'un bon centimètre. Mettre une pincée de sel et un peu d'huile dans chaque demi-aubergine.

Hacher la chair retirée des aubergines.

Mettre dans une casserole un quart de verre d'huile d'olive, émincer les deux oignons et écraser la gousse d'ail, faire dorer le tout dans l'huile, ajouter la viande hachée, saler et mettre un peu de poivre de Cayenne, ajouter une pointe de safran, quelques feuilles de basilic haché et la chair des aubergines, mouiller avec un peu d'eau et laisser cuire sur feu doux pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que le tout soit bien tendre.

Remplir chaque demi-aubergine avec cette préparation dans le plat sans les superposer, laisser tomber un filet d'huile sur chacune et faire cuire à four moyen pendant une heure.

Pendant ce temps, on aura préparé un coulis de tomates assez épais avec les tomates bouillies et passées et un peu d'huile d'olive, sel, et feuilles de basilic.

Au sortir du four verser un peu de sauce épaisse sur chaque aubergine, placer deux olives dénoyautées sur chacune d'elles et servir chaud ou froid.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.