Aubergines farcies à la crème

3 aubergines-1 dl de crème- 60 g de gruyère- ¼ de litre de sauce béchamel

Fendre les aubergines en deux sans les éplucher, retirer une partie de la chair , la hacher et la mêler à une béchamel épaisse en incorporant la crème fraiche . Remplir les moitiés. Saupoudrer de gruyère râpé et faire cuire une heure à feu doux