Aubergines farcies

Ingrédients :

2 belles aubergines /1 oignon / 80g de petits pois (surgelés, meilleurs qu'en boîte) / 200g bœuf haché / 200g de chair à saucisse / 150g de feta / 40g de fromage râpé /2 c à soupe de concentré de tomates /herbes de votre choix (marjolaine, ou basilic ou thym) / 2 c d'huile d'olive / sel,poivre.

Préchauffez le four à 180°th.6.

Coupez les aubergines en 2 dans le sens de la longueur.

Creusez-les avec une cuillère (la cuillère parisienne qui sert à faire des boules dans le melon est parfaite), puis découpez en petits dés.

Dans une passoire, faites décongeler les petits pois 1 mn sous l'eau chaude sans les cuire.

Epluchez, coupez en 4 puis émincez finement l'oignon.

Dans un saladier, réunissez les dés d'aubergines, les lamelles d'oignon, les petits pois, les viandes hachées, le concentré de tomates, un peu de sel (attention chair à saucisse et feta sont déjà salées) et poivre, puis mélangez.

Emiettez grossièrement la feta, ajoutez la délicatement à la farce.

Déposez les aubergines creusées dans un plat à four huilé. Répartissez la farce dans chaque moitié, arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Enfournez pour 1h.

10 mn avant la fin de la cuisson, saupoudrez de fromage râpé et de l'herbe choisie ciselée.

Bon appétit !