



4 personnes



35 min



55 min

Aubergines farcies à la viande hachée

2 aubergines
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
400 g de boeuf haché
150 g de pulpe de tomates
Basilic
Thym
Romarin
150 g de mozzarella
Huile d'olive

Coupez les aubergines en deux, creusez-les et retirez la chair sans abimer la peau puis hachez-la grossièrement.

Faites revenir l'ail et l'oignon ciselés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive puis ajoutez la chair d'aubergines. Laissez revenir pendant 5 minutes en remuant.

Ajoutez la viande avec un peu d'herbes ciselées et faites colorer le tout en remuant de façon à ce que cela se mélange bien aux aubergines pendant 5 minutes sur feu moyen.

Pour finir, ajoutez la pulpe de tomates, salez et poivrez puis farcissez les aubergines. Placez la mozzarella en tranches par dessus.

Enfournez à 180°C pendant 40 à 45 minutes et décorez-les avec quelques herbes.