

# Aubergines au four farcies à la tomate-mozzarella



© Emmi Schweiz AG

## Pour 4 personnes

**Temps de préparation:** env. 35 minutes

**4 aubergines**

**2 cs d'huile d'olive aromatisée à l'ail**

**1 bloc de mozzarella Emmi (300 g),  
coupé en dés de 2 cm env.**

**12 tomates cerises, coupées en deux**

**Sel, poivre**

**Origan et pesto**



## Facile à faire:

1. Piquer les aubergines avec une longue aiguille ou une fourchette à viande, les couper en deux dans le sens de la longueur, enduire chaque moitié d'huile aromatisée à l'ail et saler.
2. Dans le four préchauffé (chaleur tournante: 170 °C), faire cuire les moitiés d'aubergines sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé pendant env. 15 min.
3. Evider les aubergines à l'aide d'une petite cuillère. Les remplir avec les tomates cerises et les dés de mozzarella, mettre dans un plat allant au four, saler et poivrer.
4. Faire gratiner environ 8–10 min. dans le four préchauffé (gril chaleur tournante: 190 °C).
5. Avant de servir, ajouter de l'origan et du pesto.

**Conseil:** on peut remplacer les aubergines par de grandes courgettes.