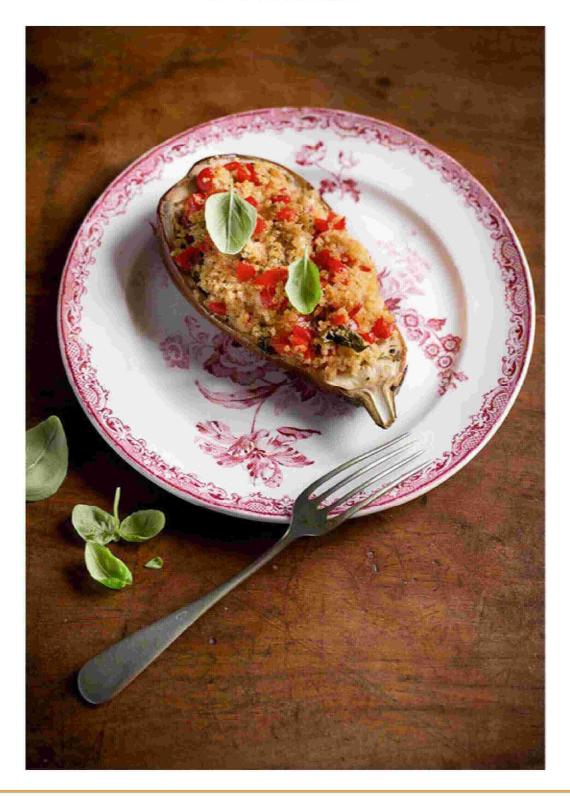
## **AUBERGINES FARCIES AU QUINOA**

et à la tomate



 ① Pelez et épépinez les tomates. Coupez en deux les aubergines dans le sens de la longueur et évidez-les pour pouvoir ensuite farcir les quatre moitiés. Faites cuire les moitiés évidées à la vapeur pendant 10 minutes. ② Hachez grossièrement la chair des tomates avec la pulpe d'aubergine, ajoutez à ce mélange le romarin, du sel, du poivre, le quinoa cuit et les œufs battus en omelette. ③ Mélangez bien et faites cuire dans une cocotte à revêtement antiadhésif pendant 10 minutes. ② Garnissez les demi-aubergines évidées avec la préparation, parsemez de gruyère râpé et faites gratiner au gril pendant 8 à 10 minutes.

Notre suggestion: servez avec une salade verte et quelques feuilles de basilic frais.