



# Aubergine farcie façon chakchouka

## Instructions



Préparation : 40 min

## Ingédients

Pour 1 personne

- Aubergine (110 g)
- Tomate (200 g)
- Oignon (60 g)
- Huile d'olive (5 ml)
- Ail (1 gousse)
- Sucre (1/2 c.à.c)
- Féta (15 g)
- Œuf (1)
- Sel
- Poivre
- Paprika
- Cumin
- Piment de Cayenne en poudre
- Coriandre fraîche

1 Préchauffez le four à 200°C.

2. Rincez et coupez les aubergines en 2 dans le sens de la longueur en gardant le pédoncule (ne pas le couper !).

3. Quadrillez la surface à l'aide d'un couteau. Arrosez les aubergines d'huile d'olive, salez, poivrez et enfournez 35 minutes à 200°C.

4. Mondiez les tomates : incisez les tomates en croix et laissez les quelques minutes dans l'eau bouillante puis retirez la peau. Coupez ensuite en morceaux.

5. Épluchez et coupez en morceaux les oignons et l'ail. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle. Faites revenir les oignons pendant 5 min à feu vif.

6. Ajoutez l'ail et les tomates et laissez cuire 5 autres minutes à feu moyen/vif.

7. Ajoutez le sucre et les épices. Salez, poivrez et laissez cuire 5 minutes à feu moyen/vif.

8. Une fois les aubergines cuites, laissez-les refroidir et gardez le four allumé. Raclez ensuite délicatement la chair à l'aide d'une cuillère. Laissez un peu de chair sur les bords pour que l'aubergine se tienne.

9. Hachez la chair au couteau.

10. Mélangez la chair d'aubergine à la sauce tomate.

Remettez la farce dans chaque demi aubergine et parsemez de feta émiettée.

11. Faites un petit puit au milieu chaque aubergine farcie et ajoutez-y un œuf.

12. Gratinez les aubergines farcies pendant 15 minutes à 200°C. (Vous pouvez les mettre dans un plat).

13. Lavez et séchez la coriandre et ciselez-la en fines lanières. Ajoutez sur les aubergines farcies sorties du four.

14. Dégustez !

