



Mes commissions pour 6 personnes:

- 6 aubergines moyennes
- 2 poivrons rouges
- 4 tomates
- 4 petits oignons blancs
- Basilic
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Poivre

La préparation :

- Rincer les aubergines et les mettre entières au four chaleur tournante avec grill thermostat 8.
- Vous pouvez en même temps mettre les deux poivrons rouges.
- Les retourner jusqu'à ce que les aubergines soient cuites, les piquer au couteau pour vérifier la cuisson.
- Lorsque celles-ci sont prêtes, les sortir du four, couper le pédoncule et les fendre par le milieu.
- Avec un couteau, décoller la chair et la hacher grossièrement et laisser cette chair dans sa peau
- Lorsque les poivrons sont grillés de tous les côtés, les sortir, laisser reposer dans un papier journal. puis enlever la peau qui se détachera facilement, les couper en lanières.
- Eplucher et épépiner les tomates puis les couper en cubes.
- Couper les oignons blancs en julienne.
- Farcir l'intérieur de l'aubergine avec les lamelles de poivrons, les cubes de tomates, l'oignon frais.
- Mélanger et saupoudrer d'un peu de fleur de sel, d'huile d'olive et ajouter les feuilles de basilic.