



Aubergine farcie aux légumes et Kiri

Catakombes



Ingrédients (pour 2 personnes)

- 1 grosse aubergine
- 1 petit poivron vert
- 1 petit poivron rouge
- 1 petit poivron jaune ou orange
- 2 grosses tomates
- 1 portion de Kiri
- fromage râpé
- ciboulette
- basilic
- sel, poivre et curcuma
- huile d'olive

Préparation

- Commencer par laver les aubergines et couper le bout avant de les couper en deux dans le sens de la longueur.
- Vider la chair à l'aide d'une petite cuillère, la couper en morceaux et la réserver.
- Laver les tomates, enlever le cœur et les couper en dès.
- Faire de même avec les poivrons.
- Faire revenir tous les légumes dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, entre 5 et 7 min.
- A la dernière minute, ajouter la ciboulette ciselée avec le basilic. Saler, poivrer et parsemer de curcuma.
- Dans le fond de vos aubergines creusées, mettre 1/2 Kiri. Recouvrir du mélange de légumes et parsemer de fromage râpé grossièrement.
- Placer dans un plat à gratin.
- Enfourner à 200°C durant 30 min (40 min si les aubergines sont très grosses).

Rira bien Kiri ra
le dernier!

Je ne sais pas vous, mais les gros poivrons ont tendance à se perdre avec moi. Et comme j'aime les avoir de toutes les couleurs pour colorer mes plats, j'ai trouvé l'alternative à ce gaspillage : les minis poivrons!
En plus, ils n'ont pas ou peu de pépins.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr