



Aubergines farcies au chèvre



4 pers



10 mn

Les ingrédients

- 4 petits fromages de chèvre mi-secs
- 2 aubergines
- 2 tomates
- ½ cuillère à café de harissa
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Rincer l'aubergine et les tomates. Les couper en tranches fines dans la longueur.

Etape 2

Les poêler 2 à 3 minutes sur chaque face dans l'huile d'olive. Les égoutter sur du papier absorbant. Saler, poivrer.

Etape 3

Préchauffer le four Th. 7-8 (220 °C). Couper les fromages de chèvre en tranche. Etaler une pointe de harissa sur chaque fromage.

Etape 4

Entre les tranches d'aubergine, disposer une tranche de tomate, puis une tranche de chèvre. Répéter l'opération.

Etape 5

Les déposer sur une plaque de cuisson et enfourner 5 minutes. Servir chaud.

