

Aubergines farcies en gratin de Brin d'Affinois



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 45 min.

Ingrédients

- 2 fromages Brin d'Affinois
- 2 belles aubergines
- 450 g de chair à saucisse
- ½ botte de basilic
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le barbecue à 200°C.
2. Parallèlement, lavez à l'eau claire et découpez les aubergines dans la longueur.
3. Incisez les aubergines sur toute la longueur à l'aide de la pointe d'un couteau.



4. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin et badigeonnez avec un filet d'huile d'olive.
5. Placez dans un plat supportant la chaleur. Enfouissez sur la plancha du barbecue, fermez la cloche et laissez cuire 35 minutes.
6. Une fois les aubergines cuites et juste avant de les servir, déposez sur chacune ½ Brin d'Affinois préalablement découpé en 2 dans l'épaisseur.
7. Replacez sous la cloche pour 8 à 10 minutes et servez bien chaud et coulant juste décoré de quelques feuilles de basilic et accompagné d'un riz sauvage par exemple.