

Aubergines Farcies aux Noix de Grenoble

Ingrédients

- 2 livres d'aubergine (2 moyennes)
- 4 c. à thé d'huile d'olive plus ½ c. à thé pour badigeonner les pelures
- 2 tasses d'oignons coupés en dés
- 2 tasses de tomates cerise coupées en deux
- ½ tasse de noix de Grenoble en petits morceaux
- ¾ c. à thé cannelle moulue
- ½ c. à thé origan
- 2 c. à table de chapelure de blé entier
- ½ tasse Feta réduit en gras et émietté

Instructions

- 1) Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur et enlever la chair et les graines; laisser 1cm de chair en prenant soin de ne pas percer la peau. Mettre les morceaux d'aubergine dans une passoire et saupoudrer, ainsi que l'intérieur des pelures, avec du sel. Laisser reposer 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les aubergines soient perlées d'eau. Rincer à l'eau froide pour enlever le sel et sécher avec un essuie-tout.
- 2) Faites bouillir de l'eau légèrement salée dans un grand chaudron. Mettre les pelures d'aubergine dans l'eau bouillante et mijoter de 3 à 5 minutes; les pelures doivent garder leur forme et la chair être légèrement transparente.
- 3) Pendant ce temps, chauffer 3 c. à thé d'huile d'olive dans une poêle. Sauter les oignons 3 minutes ou jusqu'à transparent. Ajouter la chair d'aubergine, les tomates cerises, les noix de Grenoble, la cannelle, l'origan et 3 c. à table d'eau. Assaisonner avec sel et poivre, si désiré. Cuire environ 8 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres; brasser occasionnellement.
- 4) Chauffer le four à 375F. Badigeonner la peau d'aubergine avec ½ c. à thé d'huile d'olive et placer côté coupé vers le haut sur une plaque à biscuit.
- 5) Mélanger la chapelure avec 1 c. à thé d'huile d'olive et le fromage Feta. Remplir les cavités d'aubergines avec le mélange de légumes. Saupoudrer la chapelure au fromage Feta.
- 5) Cuire au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu et l'aubergine cuite à point soit environ 20 minutes.