



Aubergines à la Provençale

Ingrédients pour 8 personnes :

**4 cuillères à soupe d'huile d'olive + 4 aubergines + sel, poivre +
500 gr de courgettes + 2 oignon(s) + 2 pincées de noix de muscade +
100 gr de gruyère râpé + 120 gr de riz + 4 œufs + 1/2 bottes de persil.**

RECETTE

- 1.** Faites cuire le riz selon le temps indiqué sur le paquet. Egouttez-le.
- 2.** Préchauffez le four thermostat 6 (180°C). Lavez et essuyez les aubergines puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Lavez et coupez les courgettes en rondelles.
- 3.** Lavez le persil. Pelez l'oignon. Hachez-les ensemble.
- 4.** Enlevez la pulpe centrale des aubergines, hachez-la et mélangez-la dans un saladier avec l'oignon et le persil hachés.
- 5.** Faites blanchir les courgettes. Egouttez-les soigneusement sur du papier absorbant. Ajoutez-les au hachis d'aubergine. Cassez les œufs dessus. Ajoutez le riz, la muscade et le gruyère. Salez et poivrez.
- 6.** Divisez le mélange en quatre et farcissez-en le creux des aubergines.
- 7.** Lissez la surface à la main avec un filet d'huile d'olive puis disposez les aubergines dans un plat allant au four.
- 8.** Ajoutez le reste d'huile et mettez à four modéré pendant 25 minutes thermostat 6 (180°C). Servez chaud.

Bon appétit !