

Tomates et aubergines farcies



Pour 4/6 personnes :

- 3 belles tomates
- 3 aubergines
- 700 g de chair à saucisse
- 50 g de mie de pain
- 1 bol de lait
- 1 oeuf
- 1 poignée de gruyère râpée
- Sel et poivre
- Un peu de chapelure et de beurre

Dans le bol de lait, mettre à tremper la mie de pain. Ouvrir les tomates par le dessus et les évider, coupez les aubergines en deux et les creuser.

Préparer la farce : mélanger chair à saucisse, oeuf, mie de pain égouttée, le gruyère et le sel et poivre.

Bien mélanger la farce. Préchauffer le four 210°C pendant 10 min. Garnir les tomates et les aubergines de farce.

Prendre un plat à four beurré, déposer les tomates et les aubergines farcies, parsemer sur chaque tomate et aubergine un peu de chapelure et une noix de beurre. Mettre au four environ 35-40 min.