***Aubergines farcie croustillantes***

***Pour 2 personnes***

1 grosse aubergine

1 tomate

2 petites gousses d'ail

1 échalote

50g de chapelure

2 cuil à soupe d’huile d'olive

2 cuil à soupe de parmesan râpé

6 tomates cerise

6 à 8 billes de mozza di buffala

thym frais ou séché

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez l'aubergine dans la longueur et retirez la chair à l'aide d'une cuillère à soupe en laissant 1 cm au bord. Déposez les deux coques d'aubergines dans un plat à gratin, arrosez-les avec un filet d'huile d'olive, salez, et saupoudrez de thym.

Enfournez à 200°C pendant 30 minutes.

Pendant ce temps coupez finement la chair d'aubergine et la tomate. Epluchez l'échalote et la gousse d'ail et émincez-les finement.

Faites cuire ensemble tout ces éléments à la poêle dans un filet d'huile d'olive.

Quand les coques d'aubergine sortent du four, garnissez-les avec les légumes cuits à la poêle. Répartissez 3 tomates cerise et 3 à 4 billes de mozzarelle par aubergines.

Mélangez la chapelure et les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, répartissez sur les aubergines et saupoudrez de parmesan.

Enfournez à 200°C jusqu'à ce que la panure et le parmesan soient dorés (15-20 minutes).