

Aubergines à la Nîmoise

Pour 4 personnes

3 aubergines longues
2 gousses d'ail
1 échalotte
3 anchois
4 cuil à soupe de graisse d'oie
3 cuil à soupe de chapelure
3 cuil à soupe d'huile d'olive
2 cuil à soupe de persil
sel poivre .

Peler les aubergines et les couper en 2 dans le sens de la longueur . Tracer des croisillons du côté coupé. Frotter la surface de sel pour qu'il pénètre. Réserver. Hacher finement les anchois, le persil, l'échalote, et les gousses d'ail. Arroser d'huile d'olive et poivrer. Dans une poêle faire chauffer la graisse d'oie. Éponger les aubergines avec du papier absorbant. Les faire dorer à feu doux de part et d'autre pendant 7 min, en commençant par le côté coupé. Égoutter les aubergines et les déposer dans un plat à gratin , côté coupé vers le haut . Répartir la farce sur chaque aubergine . Saupoudrer de chapelure et mettre au four à gratiner .

CUISSON 30 MIN

PRÉPARATION 15 MIN