

Aubergine farcie

Ingrédients: une assez grosse aubergine, un oignon, une cuillerée à dessert de purée de tomates, une boîte moyenne de tomates pelées (ou quatre tomates fraîches pelées), un sachet de petites boules de mozzarella, un dl de cidre de pommes sans alcool, une cuillerée à dessert d'huile, basilic, poivre, un peu de sel, 300 gr de petites pommes de terre.

Préparation: couper en deux l'aubergine dans le sens de la longueur (avec la queue) et bien l'évider à l'aide d'une cuillère. Découper la chair de l'aubergine en petits dés fins. Faire revenir l'oignon haché dans un peu d'huile, ajouter la purée de tomates et la chair de l'aubergine et bien faire revenir. Mouiller avec le cidre de pommes et ajouter les tomates. Assaisonner avec le poivre, le basilic haché fin, saler légèrement. Poser les moitiés d'aubergine évidées sur la farce, couvrir le tout et laisser cuire à petit feu environ 10 minutes. Remplir les moitiés d'au-

bergine avec la masse épaissie et ajouter, à la fin, les boules de mozzarella dans la farce. Faire cuire au four, environ 30 minutes, sur une plaque de tôle — avec les pommes de terre (couper les plus grosses en dés).