

# AUBERGINES FARCIES AUX CÈPES ET AUX FOIES DE VOLAILLE

Juillet 2004 (Actualisé en octobre 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 aubergines moyennes (700-800 g)
- ★ 100 g d'emmental râpé
- ★ 400 g de petits cèpes
- ★ 200 g de foies de volaille
- ★ 2 échalotes
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 1 citron jaune
- ★ 6 brins de persil
- ★ 1 pointe de piment fort en poudre
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Plat à gratin, 2 casseroles, Poêle, Jatte

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 12,00 € (soit 3,00 € par personne)



## Recette :

Brosser les cèpes, éliminer les parties terreuses et les détailler en brunoise. Peler et hacher les échalotes. Ciseler finement le persil. Découper les foies de volaille en dés, les faire revenir à feu moyen dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile et le hachis d'échalotes pendant 5 minutes en mélangeant sans cesse. Saler, poivrer et réserver.

Plonger les aubergines avec leur pédoncule dans une grande casserole d'eau bouillante additionnée de gros sel durant 20 minutes. Les égoutter et les couper en deux dans le sens de la longueur. Les évier à l'aide d'une cuillère sans percer la peau et placer la chair obtenue dans une jatte. Préchauffer le four à 240°C (Thermostat 8) pendant 10 minutes.

Additionner à la chair d'aubergine le jus du citron, le reste d'huile d'olive, la pointe de piment, la moitié du persil haché; saler, poivrer et écraser à la fourchette. Ajouter la brunoise de cèpes, les dés de foies de volaille et homogénéiser. Farcir les demi-aubergines avec cette préparation. Parsemer d'emmental râpé et du reste de persil haché. Placer dans un plat à gratin et enfourner pour 10 minutes. Servir chaud; dresser chaque demi-aubergine dans une assiette recouverte d'un lit de salade.

**i** Hors saison, à défaut de **cèpes**, on peut utiliser des champignons de Paris pour réaliser cette recette; c'est aussi moins onéreux.

## Boisson :

Un Costières de Nîmes rouge servi à 16°C, un Coteaux du Languedoc rosé, La Clape servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.