



AUBERGINES FARCIES ET GRATINÉES À LA TOMME DE CHÈVRE (MONTRÉAL)



4 personnes



30 mn



45 mn

INGRÉDIENTS

- 4 aubergines
- 150 gr de tomme de chèvre (ou brebis)
- 1 bouquet de thym frais
- 1 bouquet de persil
- 1 grosse tomate
- 1 oignon
- 12 à 16 asperges vertes fines
- 200 gr de têtes de violon
- Huile d'olive ou beurre
- 100 gr de tomates cerise

Pour le coulis de tomates

- 500 gr de tomates
- 1 gousse d'ail

Pour la salade de kale

- 1 oignon doux
- 1 demi citron
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Optionnel : une purée de patates douces et pommes de terre à l'huile d'olive.

Accords mets & vins : Yvan vous conseille de déguster ce plat avec un Côtes du Rhône Village Sablet rouge.

DÉROULEMENT DE LA RECETTE

Four préchauffé à 200°C.

1. Couper une aubergine en 4 tranches épaisses. Poser sur plaque, saler, poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive.
2. Ouvrir 3 aubergines en 2 sur la longueur, poser sur la plaque, saler, poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive. Placer la plaque dans le four, proche de la voûte, afin d'accélérer la cuisson et laisser dorer. Sortir les tranches d'aubergine lorsqu'elles sont dorées et cuites. Laisser les demi aubergines cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et moelleuses.
3. À l'aide du dos d'une cuillère, aplatir l'intérieur de 4 demi aubergines. A l'aide de l'intérieur d'une cuillère, ôter la chair des 2 autres moitiés. Hacher le tout, ajouter 1 cuillère à soupe de persil haché, saler, poivrer et verser le jus d'un demi citron et un filet d'huile d'olive. Mélanger.
4. Répartir la chair hachée et assaisonnée dans les 4 demi aubergines. Couvrir d'une tranche d'aubergine grillée, de sommités de thym frais et d'une épaisse tranche de tomme de chèvre et parsemer de dés de tomates mondées. Placer les aubergines à gratiner au four, 220°C, 8 à 10 mn.

5. Pour le coulis de tomates

Éplucher et hacher une gousse d'ail puis couper en morceaux les tomates. Dans une casserole ou cocotte, sur feu vif, verser un filet d'huile d'olive, la gousse d'ail hachée (sans la colorer de trop) puis ajouter quelques branches de thym et les tomates.

Mélanger le tout.

Laisser cuire 5 mn puis écraser le tout et passer à la passoire fine. Saler et poivrer, ajouter un filet d'huile d'olive, fouetter.

6. Dans une casserole d'eau bouillante, blanchir les asperges 5 à 6 mn, égoutter, rafraîchir (garder l'eau de cuisson pour les têtes de violon). Placer les têtes de violon dans la casserole d'eau bouillante 3 mn et rafraîchir.

7. Au moment de servir

Placer les aubergines au four (8 à 10 mn).

Chauffer le coulis de tomates.

Faire sauter, dans une poêle sur feu vif, avec un filet d'huile d'olive, les asperges vertes coupées en tronçons de 5 cm, les tomates cerises et les têtes de violon. Saler et poivrer.

Déchirer les feuilles de kale, ajouter l'oignon doux haché, le jus d'un demi citron, l'huile d'olive, le sel, le poivre et les dés de tomme de chèvre. Brasser le tout quelques minutes, la salade est prête.

Servir le coulis en fond d'assiette, poser l'aubergine farcie et ajouter les légumes sautés.

Accompagner avec la salade.