

Aubergines Karim

Pour 4 personnes.

4 belles aubergines, 100 g de chapelure, 1 c à soupe de persil haché, 2 gousses d'ail et une échalote hachés, 1 pincée de gingembre, 2 c d'huile d'olive, sel, poivre, 8 feuilles de papier aluminium.

Fendre chacune des aubergines en deux dans le sens de la longueur, retirer en creusant l'intérieur la moitié de la chair sans endommager la peau et laisser égoutter les aubergines pendant une heure pour permettre au jus de s'écouler.

D'autre part, presser la chair enlevée des aubergines dans un linge pour en enlever l'humidité. Ajouter le persil, l'ail et l'échalote hachés ainsi que la chapelure. Mettre le tout dans une casserole avec une c d'huile, sel et poivre. Faire cuire une minute en tournant avec une cuillère de bois.

Remplir ensuite chaque moitié d'aubergine avec cette farce, envelopper chacune d'elles dans une feuille d'aluminium huilée et passer ces papillotes 30 mn sur le gril (de préférence, du barbecue).

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.