



Boulettes d'Aubergines Farcies

Ingrédients

6 cuillères à soupe d'huile d'olive 400 g de Pulpe Fine de Tomates Cirio
4 aubergines 1 gousse d'ail épluchée et écrasée 2 cuillères à soupe de câpres 50 g d'olives noires dénoyautées 1 petit bouquet de basilic grossièrement découpé 2 boules de mozzarella de 125 g coupées en tranches Un filet d'huile d'olive extra vierge pour servir

Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C (chaleur tournante).
2. Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur et évidez le centre de chaque aubergine en laissant un bord de 2 cm. Coupez la chair en petits cubes et mettez-les de côté. Placez les aubergines sur une plaque de cuisson, badigeonnez-les d'un peu d'huile d'olive et faites-les cuire au four pendant 20 minutes.
3. Pendant ce temps, pour préparer la garniture, faites chauffer les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive restantes dans une grande poêle et faites revenir l'ail pendant 1 minute. Incorporez la chair d'aubergine et faites-la revenir pendant 10 minutes, puis ajoutez la pulpe de tomates, les câpres, les olives noires et le basilic. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la farce devienne épaisse et pulpeuse.
4. Répartissez la farce dans chacune des quatre aubergines et disposez la mozzarella sur le dessus. Remettez au four pendant 10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Arrosez d'huile d'olive extra vierge et servir avec une salade.

