

Aubergine farcie, saumon fumé

Temps de préparation : 1 heure et 2 heures de repos

Temps de cuisson : 40 minutes

Pour 4 personnes

4 petites aubergines
10 feuilles de basilic
200 g de saumon fumé en tranches
1 oignon émincé
1 gousse d'ail hachée
2 tomates bien mûres
Huile d'olive
Sel, poivre

Préparation

Je coupe les aubergines en deux, dans le sens de la longueur. Je sale et poivre. Je les incise légèrement. Côté chair, j'arrose d'huile d'olive.

Au four, sur une plaque recouverte d'une feuille d'aluminium, je dispose les aubergines, la chair sur la feuille d'aluminium. Je laisse cuire pendant 40 minutes à 180 °C (thermostat 6).

À l'aide d'une cuillère, je récupère la chair en prenant soin de ne pas percer la peau. Je conserve les peaux.

Je hache la **chair d'aubergine** grossièrement, je la mets à égoutter dans une passoire.

J'émonde les tomates, les coupe en deux et les presse de façon à retirer leur jus. Je les concasse grossièrement et les mets à égoutter avec les aubergines.

Je fais suer l'oignon et l'ail à l'huile d'olive sans leur donner une coloration. J'ajoute la tomate et l'aubergine, j'assaisonne de sel et de poivre et je laisse cuire 15 à 20 minutes à feu doux. Je retire du feu, j'ajoute une cuillerée à soupe d'huile d'olive et cinq feuilles de basilic ciselées. Puis j'assaisonne de bon goût.

Je garnis les quatre peaux d'aubergines avec le caviar ainsi obtenu et les mets au réfrigérateur au moins deux heures.

Au moment de servir, je dispose sur chaque aubergine 50 g de **saumon fumé** par personne et les cinq autres feuilles de basilic. Je sers ainsi.

Aubergine farcie, saumon fumé



Brioche à l'œuf et au jambon de Paris

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Pour 4 personnes

4 brioches à tête
4 tranches de jambon de Paris
4 œufs
40 g de beurre
Sel, poivre

Préparation

Je préchauffe le four à 150 °C (thermostat 5). Je coupe la tête des brioches et j'évide leur « ventre » légèrement, en prenant soin de ne pas percer les bords.

Je tapisse l'intérieur des brioches avec les tranches de jambon coupées en deux, en les faisant déborder.

À l'intérieur de chaque brioche, je casse un œuf, je sale, poivre, dépose une noix de beurre et replie la tranche de jambon qui dépasse. Je remets la tête en place.

Je dispose les brioches debout dans un plat, et j'enfourne entre 5 et 7 minutes.

De vous à moi...

Ce n'est pas ma recette mais celle de ma femme, et j'adore ça !

Brioche à l'œuf et au jambon de Paris

