



Aubergines farcies aux olives et pâtes aux gésiers confits

Aubergines farcies aux olives (pour 2 personnes)

- 2 aubergines de taille moyenne
- 100 g de champignons de Paris
- 40 g d'olives noires
- 1 gousse d'ail
- 1 càs de menthe poivrée
- 1 càs de persil plat
- 1 oeuf
- 3 càs de mie de pain fraîche émiettée
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 250°C.

2/ Lavez les 2 aubergines, coupez les queues et fendez-les en 2 dans la longueur, puis avec la pointe d'un couteau, incisez les pourtours et quadrillez les chairs.

3/ Salez et arrosez les 4 demi-aubergines d'huile d'olive, disposez-les sur un plat de cuisson et enfournez pendant 30'.

4/ Nettoyez et lavez les champignons de Paris et hachez-les grossièrement.

5/ Faites sauter les champignons hachés sur feu vif dans un filet d'huile d'olive, pour qu'ils rendent leur eau, puis remuez à l'aide d'une spatule en bois.

6/ Lorsque les aubergines sont cuites, à l'aide d'une petite cuillère, évidez la pulpe des aubergines en faisant bien attention de ne pas crever la peau. Concassez la pulpe des aubergines et ajoutez-la aux champignons. Mélangez bien.

7/ Ajoutez alors 1 gousse d'ail épluchée et concassée, 1 càs de menthe poivrée hachée, 1 càs de persil plat concassé, 40 g d'olives noires dénoyautées et concassées, 1 oeuf entier battu au fouet, mélangez bien le tout.

8/ Farcissez les aubergines, saupoudrez de mie de pain fraîche émiettée et enfournez jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

9/ Sortez du four et dégustez.



Pâtes aux gésiers confits (pour 4 personnes)

- 300 g de gésiers d'oie confits
- 1 gousse d'ail
- 150 g de céleri-rave en julienne
- 1 botte d'asperges vertes
- 2 petits oignons
- 400 g de penne
- 1/2 botte de persil plat
- 1càs de graisse d'oie
- Sel et poivre noir du moulin

1/ Débarrassez les gésiers confits de leur graisse et réservez-la. Emincez les gésiers. Pelez et hachez l'ail. Emincez le céleri en bâtonnets. Pelez et émincez finement les oignons.

2/ Lavez et tronçonnez les asperges.

3/ Faites chauffer 1 càs de graisse d'oie dans une poêle. Faites revenir le céleri, les oignons et l'ail. Ajoutez les asperges crues, salez et poivrez. Laissez mijoter à couvert.

4/ Faites tiédir les gésiers avec un peu de graisse d'oie.

5/ Pendant la cuisson des légumes, faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée.

6/ Égouttez les pâtes et versez-les dans les légumes, ajoutez les gésiers, le persil et mélangez bien le tout.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_aubergines-farcies-aux-olives-et-pates-aux-gesiers-confits?id=8942201&emissionId=5931