



Aubergines à l'ail au four

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 à 4 aubergines
- 2 à 4 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel
- Epices type curry
- En option : 60g de feta ou de fromage de chèvre

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Laver les aubergines et les fendre en 2 dans la longueur.
3. Passer une fine lame de couteau entre la chair et la peau sans percer la peau puis quadriller la chair de l'aubergine.
4. Peler l'ail et le dégermer. Tailler en fines tranches.
5. Insérer les lamelles d'ail dans les lignes de quadrillage des aubergines
6. Badigeonner la chair des aubergines avec de l'huile d'olive.
7. Assaisonner de sel et de curry
8. Enfourner une quinzaine de minutes puis ajouter la feta.
9. Poursuivre la cuisson 5 minutes. Servir bien chaud