

# AUBERGINES EN EVENTAIL AU ST MAURE

POUR 6 PERSONNES

- 6 aubergines moyennes.
- 4 tomates bien mûres.
- 2 oignons rouges ou blancs.
- 200g de fromage St Maure ou autre fromage de chèvre.
- 100g d'olives noires dénoyautées.
- 5cl d'huile d'olive.
- 6 brins de thym- Sel et poivre.



Préchauffer le four à 210°.

Laver, essuyer et couper les aubergines dans la longueur sans aller au bout du pédoncule. Couper les tomates en rondelles de ½ cm ainsi que les oignons pelés. Couper le fromage en rondelles, insérer les tomates, les oignons et le fromage entre les tranches d'aubergines ouvertes en éventail.

***Mettre les aubergines dans le plat de cuisson huilé avant de les garnir, ce sera plus pratique.***

Assaisonner, ajouter les olives, le thym émietté et le reste d'huile.

Mettre au four pendant 15mn puis baisser le four à 150° et continuer la cuisson 45mn.

Servir chaud, tiède ou froid.