

AUBERGINES AUX OLIVES ET AUX ANCHOIS

POUR 2 PERSONNES

- 2 aubergines moyennes n'acheter pas de grosses aubergines car elles sont pleines de graines et souvent amères.
- 3 tomates charnues
- 1 oignon 1 gousse d'ail
- Quelques olives noires dénoyautées
- 4 filets d'anchois à l'huile
- Quelques feuilles de basilic
- 50g de parmesan ou de comté ou de tomme de brebis.

Préchauffer le four à 180°.

Émincer finement l'oignon et le faire cuire dans de l'huile d'olive sans qu'il se colore.

Creuser les aubergines en prenant soin de ne pas les percer.

Couper leur chair en dés. Eplucher les tomates et faire de même.

Mettre le tout avec l'oignon, la gousse d'ail hachée finement, quelques feuilles de basilic, les filets d'anchois coupés en morceaux ainsi que les olives coupées en 2.

Laisser cuire, à couvert, pendant 10 minutes.

Garnir les aubergines avec la préparation, recouvrir du fromage en lamelles.

Poser les aubergines sur une plaque huilée et laisser cuire 25 minutes.