

LES
PLANTS
•
PRÊTS
•
À DÉGUSTER



Aubergine
Pot Ø21 cm
13,99€ 3599411046921



Piment
Pot Ø17 cm
5,99€ 3599832410165



Poivron
Pot Ø17 cm
5,99€ 3599832574393



UNE RÉCOLTE...MAINTENANT !
Si vous n'avez pas vraiment la main verte, ces petits pots "prêts à manger" sont faits pour vous : vendus déjà fournis en fruits, c'est un jeu d'enfant pour s'en occuper, et surtout vous pourrez en profiter dès que vous l'aurez ramené à la maison...
...Laissez-vous tenter !



Aubergines à la Bonifacienne

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 9 à 12 petites aubergines rondes
- 2 œufs
- 1/2 baguette de pain rassis
- 150 g de brocciu ou brousse
- 100 g de brocciu sec râpé
- 50 g de tomme corse râpée
- 1 c.à.c de persil haché
- 1 c.à.c de basilic haché
- 3 gousses d'ail haché

Préparation

Portez à ébullition 5/6 litres d'eau avec du gros sel. Puis lavez et coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Quadrillez la pulpe à l'aide d'un petit couteau et plongez les aubergines dans l'eau bouillante 3 à 4 minutes. Retirez les aubergines et rangez-les côté pulpe sur un torchon propre afin qu'elles s'égouttent.

Pour la farce, mettez le pain à tremper dans de l'eau froide puis prélevez la pulpe des aubergines à l'aide d'une cuillère à café, en prenant soin de conserver les coques entières. Pressez la pulpe et le pain à l'aide du torchon et hachez finement. Regroupez la pulpe, le pain, l'ail, le persil, le basilic et le brocciu dans un saladier. Puis, ajoutez les œufs, le brocciu et la tomme râpée, assaisonnez et réservez.

Garnissez les coques d'aubergines avec la farce et faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Passez les aubergines côté farce dans la farine, déposez dans l'huile chaude et laissez dorer. Disposez dans un plat à gratin garni de sauce tomate chaude et nappez avec le reste de sauce tomate. Enfouissez à 150°C et laissez confire pendant 2 h environ.

*CUISINONS !