

# AUBERGINES FARCIES AU QUINOA

*et à la tomate*



---

👤 4 🕒 20 min 📅 30 min

---

*2 belles aubergines • 2 œufs • 400 g de tomates • 100 g de gruyère • 200 g de quinoa cuit • 1 cuil. à soupe de romarin • sel, poivre*

① Pelez et épépinez les tomates. Coupez en deux les aubergines dans le sens de la longueur et évidez-les pour pouvoir ensuite farcir les quatre moitiés. Faites cuire les moitiés évidées à la vapeur pendant 10 minutes. ② Hachez grossièrement la chair des tomates avec la pulpe d'aubergine, ajoutez à ce mélange le romarin, du sel, du poivre, le quinoa cuit et les œufs battus en omelette. ③ Mélangez bien et faites cuire dans une cocotte à revêtement antiadhésif pendant 10 minutes. ④ Garnissez les demi-aubergines évidées avec la préparation, parsemez de gruyère râpé et faites gratiner au gril pendant 8 à 10 minutes.

*Notre suggestion : servez avec une salade verte et quelques feuilles de basilic frais.*