

## Aubergines farcies au poulet, à la feta et aux herbes

Préparation 20 mn

Cuisson 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 aubergines dodues

3 blancs de poulet

200 g de feta

2 oeufs

1 bol de lait

100 g de mie de pain

1 oignon

1/2 bouquet d'herbes au choix

4 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

Pour la sauce tomate :

1 oignon

400g de pulpe de tomates en boîtes ( ou à cette saison de la pulpe de tomates fraîches )

Herbes de Provence

Basilic

Couper les aubergines en 2 dans la longueur, quadriller le dessus avec un couteau et arroser d'un filet d'huile d'olive. Cuire 20 mn environ à four préchauffé à 180° jusqu'à ce que la chair soit tendre. Laisser tiédir et la prélever avec une cuillère sans abîmer les aubergines. La hacher. Effeuille le bouquet d'herbes. Écraser la feta avec une fourchette, ( j'ai préféré en écraser seulement la moitié et l'autre moitié j'ai fait des petits dés).

Faire tremper la mie de pain dans le lait.

Émincer l'oignon pelé et le faire revenir dans une poêle avec 1 c à s d'huile d'olive. Ajouter les blancs de poulet hachés et la chair des aubergines. Assaisonner et laisser dorer 5 à 6 mn. Faire tiédir puis ajouter la mie de pain essorée, la feta, les oeufs battus et les herbes ciselées. Saler et poivrer puis les ranger dans un plat huilé. Enfourner 20 mn ( il a fallu 30 mn à 190° dans mon four ).

Pour la sauce, ciseler l'oignon et le faire revenir à la poêle avec 1 c à s d'huile d'olive. Ajouter la pulpe de tomates, sel et poivre. Couvrir et laisser mijoter 20 mn environ.

Servir les aubergines sur un lit de sauce tomate et décorées de basilic.

Vin conseillé : Chinon blanc