



## AUBERGINES FARCIES AU POULET, TOMATES ET PIGNONS

Pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 2 grosses aubergines
- huile d'olive
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail hachées
- 250 gr de poulet haché
- 2 tomates en dés
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 CC de cumin
- 2 CS de pignons de pin
- 4 brins de coriandre

### PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez les aubergines en 2 dans le sens de la longueur, puis incisez la chair en les quadrillant à l'aide d'un couteau pointu.

Placez les aubergines dans un plat, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez, puis enfournez 10 minutes.

Dans une sauteuse, faites chauffer un filet d'huile d'olive, puis faites-y blondir les oignons émincés et l'ail. Ajoutez le poulet haché, remuez 2 minutes, puis ajoutez les dés de tomates. Salez et poivrez, ajoutez le cumin et le piment.

Creusez les aubergines, hachez grossièrement la chair et ajoutez-la dans la sauteuse, bien mélanger.

Garnissez chaque aubergine de farce, et parsemez de pignons puis arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Enfounez 30 minutes.

Décorez de coriandre, c'est prêt à déguster !

