



AUBERGINES AU FOUR

Ingrédients

Pour 4 personnes

4 aubergines

150g tomates cerises

Herbes

Huile d'olive

Étapes

- 1.** Coupez chaque aubergine en 2 (dans le sens de la longueur) sans les éplucher et zébrez la chair avec un couteau.
- 2.** Tartinez d'une demie cuillère d'huile d'olive la chair de chaque demie aubergine.
- 3.** Ajoutez quelques herbes, des tomates cerises sur le dessus, salez et poivrez.
- 4.** Mettre au four à 200°C jusqu'à ce que la chair soit molle.