

Aubergines farcies aux figues

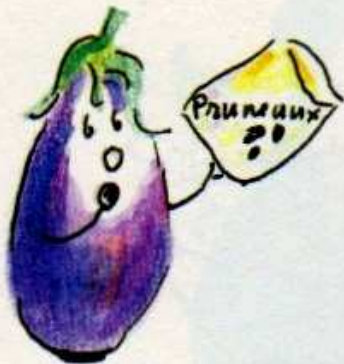
Pour 4 personnes

Préparation : 25 min

**Cuisson : 1 h 10
environ**

Ingrédients

- 4 aubergines
- 4 figues fraîches
- 2 tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cs de pistaches
- 2 cs d'huile d'olive
- sel, poivre



Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur.

Les faire cuire au four thermostat 180°C pendant 30 min.

Laisser refroidir puis prélever la chair et l'écraser grossièrement.

Plonger les tomates dans l'eau bouillante pour pouvoir les éplucher plus facilement. Les égoutter et les peler puis les couper en petits morceaux.

Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir l'oignon émincé finement pendant 2 min. Ajouter la chair d'aubergines, les tomates concassées et l'ail dégermé et haché.

Incorporer les figues coupées en petits morceaux, saler, poivrer et laisser revenir doucement pendant 5 min.

Remplir les coques d'aubergine de cette préparation puis déposer dans un plat à four.

Parsemer de pistaches grossièrement concassées, arroser du reste d'huile d'olive et faire cuire 30 min au four thermostat 180°C.

Variante

Remplacer les figues par des pruneaux préalablement trempés dans de l'eau tiède et égouttés.