

Aubergines au four ail et parmesan



Aubergines au four avec de l'ail et parmesan : un bon plat d'été ensoleillé. Testez sans plus attendre notre recette facile et rapide à préparer qui est parfaite avec les aubergines en pleine saison !

Infos pratiques

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Degré de difficulté : Facile

Ingrédients

- 2 aubergines
- 2 gousses d'ail
- brins de romarin
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 100 g de parmesan fraîchement râpé

Étapes

1. Préchauffez le four à 180° (th 6). Lavez 2 aubergines, ôtez leur pédoncule, tranchez-les en deux dans le sens de la longueur. Incisez leur chair en la quadrillant. Posez-les dans un plat creux en les serrant les unes contre les autres.

2. Répartissez dessus 2 gousses d'ail émincées, parsemez de brins de romarin et arrosez de 6 cuil. à soupe d'huile d'olive. Enfournez pour 30 min. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé si les aubergines dorent trop rapidement.

3. 5 min avant la fin de la cuisson, parsemez de 100 g de parmesan fraîchement râpé. Dégustez-les à la cuillère, chaudes ou tièdes.

Le bon accord vin

Couleur du vin : rouge

Appellation : côtes-de-provence

Région : Provence et Corse

Conseils

Vous pouvez également farcir les aubergines de fromage, testez notre recette d'aubergines farcies au fromage !