

Aubergines gratinées au gorgonzola

Une autre recette pour profiter des légumes d'été. J'ai utilisé des aubergines blanches qui ont une peau plus fines, et absorbent moins l'huile. Elles sont plus douces.



En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies. Ces derniers assurent le bon fonctionnement de nos services, d'outils d'analyse et l'affichage de publicités pertinentes. [En savoir plus et agir sur les cookies.](#)

pour 4 personnes

- 4 aubergines
- 3 cs d'huile d'olive
- 150 g de gorgonzola
- 4 cs de chapelure
- sel, poivre

Préchauffer le four à 200°

Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Faire au couteau des croisillons sur la chair. Badigeonner les demi aubergines, coté chair, avec l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Cuire au four environ 45 minutes. Couvrir à mi cuisson d'un papier aluminium pour éviter qu'elles ne brûlent (si nécessaire).

Répartir sur les aubergines le gorgonzola et la chapelure. Passer sous le grill. Saupoudrer de ciboulette ou de persil ciselé selon les goûts.