GNOCCHI MOZZARELLA OIGNONS, *aubergines farcies*

Plat | Gnocchi | Nb. portions: 2 | Préparation: 10MIN | Cuisson: 50MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de **Gnocchi Mozzarella Oignons Saint Jean**
- 2 aubergines moyennes
- 150g de sauce tomate
- 120g de mozzarella
- ½ càc d'herbes de Provence
- Huile d'olive
- Sel

RECETTE

PRÉPARATION DES AUBERGINES

- Préchauffer le four à 200°C.
- Laver et couper les aubergines en deux. Avec un couteau, réaliser des stries dans la chair sans transpercer la peau.
- Les disposer sur une plaque allant au four. Arroser d'un filet d'huile d'olive et saler.
- Enfourner pour 40 min : il faut que la chair se ramollisse et commence à colorer.

ASSEMBLAGE

- Une fois sorties du four, évider partiellement les aubergines de sa chair à l'aide d'une cuillère : il faut laisser une couche sur les bords.
- Dans un saladier, mélanger la chair d'aubergine, la sauce tomate et les herbes de Provence.
- Farcir l'aubergine de ce mélange.
- Ajouter les gnocchi dessus ainsi que la mozzarella en cubes.
- Enfourner à 210°C pendant 10 à 15 min. Servir immédiatement !