

Aubergines à la Bonifacienne

Mirizani cini à a bunifazina

Ingrédients pour 6 personnes :

12 aubergines moyennes, 6 œufs, Tomme corse râpée , mie de pain trempée dans le lait, bouquet de basilic, sel, poivre, sauce tomate.

Partager les aubergines en deux dans le sens de la longueur, faire cuire à l'eau bouillante ou a la vapeur, les retirer encore fermes, mettre à égoutter, les évider alors qu'elles sont encore tièdes.

Exprimer cette pulpe au travers d'un torchon, presser également la même quantité de mie de pain trempée. Ajouter les œufs un par un, puis le fromage et le basilic puis assaisonner sel, poivre.

Farcir les aubergines et les faire frire sur les deux faces en commençant par celui de la farce. Servir les aubergines nappées d'une sauce tomate très relevée.

