



Pour 4 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 5 min

## Aubergines au chèvre sec



### INGREDIENTS

2 aubergines  
3 œufs durs  
1 œuf cru  
75 g de chèvre sec râpé  
2 cuil. à soupe de persil plat haché  
5 cl de crème fraîche légère  
3 cuil. à soupe d'huile de colza  
Sel, poivre du moulin

Coupez les aubergines en rondelles de 2 cm d'épaisseur sans les peler. Ouvrez chaque rondelle en portefeuille dans l'épaisseur sans la séparer complètement.

Écaillez les œufs durs et écrasez-les à la fourchette en y incorporant le chèvre, le persil, la crème fraîche, du poivre et très peu de sel, le chèvre étant un fromage salé.

Introduisez un peu de farce à l'intérieur de chaque rondelle d'aubergine et passez-les dans l'œuf cru battu avec un peu d'eau.

Faites chauffer l'huile à feu moyen dans une poêle, déposez-y les rondelles d'aubergine et faites-les cuire 5 min en les retournant à mi-cuisson. Salez et poivrez les deux côtés.

Égouttez les rondelles sur un papier absorbant et servez sans attendre.

