



## Aubergine farcie au boulgour, aux légumes et à la mozzarella

---

*Ingrédients pour 4 personnes:*

- 2 aubergines
- 2 tomates (ou une boîte de tomates pelées quand ce n'est pas la saison)
- 1 courgette
- 1 oignon
- 250gr de boulgour
- 1 boule de mozzarella
- sel, poivre, herbes aromatiques



1. Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur, taillez-les, arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez pour 20min à 200 degrés
2. Pendant que les aubergines sont au four:
  - faites revenir les légumes dans de l'huile avec un oignon haché
  - rajoutez-y votre boulgour (ou quinoa) avec un à deux verres d'eau, faites cuire selon les indications du paquet.
3. D'une fois que tout est cuit, mélangez les légumes et le boulgour, en y ajoutant la chair des aubergines dès qu'elles sont cuites. Salez, poivrez, et assaisonnez.
4. Garnissez les moitiés d'aubergine avec le mélange et parsemez de mozzarella. Remettez au four pour 10min et dégustez !