

# CHAMPIGNONS FARCIS AUX AUBERGINES ET CUITS AU FOUR

Préparation: env. 35-40 minutes | Temps de cuisson: env. 15 minutes | Pour 4 personnes |  
Facile | 130 kcal par personne

## GRIMBERGEN BLANCHE:

La Grimbergen Blanche et ses arômes de citron confèrent aux champignons épicés une légèreté délicieusement rafraîchissante.

## INGRÉDIENTS:

1 aubergine	2 c. à s. d'huile d'olive
12 champignons blancs	2 branches de romarin
2 gousses d'ail	2 branches de thym
1 citron	¼ de bouquet d'origan
40 g de feta	Sel
½ c. à s. de purée de sésame (tahini)	Poivre du moulin

## PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 180 °C, chaleur tournante. Couper l'aubergine en deux dans le sens de la longueur et la placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faire une entaille en croix avec un couteau et badigeonner d'huile d'olive, de sel, de poivre, d'origan et de romarin. Cuire au four pendant 30 minutes environ. Pendant ce temps, hacher finement l'ail et le thym et mettre dans un bol. Gratter les aubergines à l'aide d'une cuillère, les couper grossièrement en petits morceaux et les ajouter à l'ail. Assaisonner avec la purée de sésame, le jus de citron, le sel et un peu de poivre.
2. Couper les pieds des champignons et placer ceux-ci sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faire un trou dans les champignons à l'aide d'une cuillère et les farcir avec le mélange à base d'aubergine. Emitter finement la feta et en saupoudrer les champignons farcis. Enfourner pendant environ 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et garnir de fines herbes.
3. Offrir aux invités une Grimbergen Blanche et profiter pleinement de cet apéritif épicé.

## CONSEIL:

La purée de sésame a pour effet de rehausser le goût de l'aubergine. C'est seulement ainsi que l'aubergine peut déployer toutes ses saveurs dans ce plat.

