



# AUBERGINES FARCIES AUX FRUITS SECS ET AU BOULGOUR

## INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

2 aubergines  
2 yaourts grecs  
125g de boulgour  
50g de noixettes  
50g de pignons  
25g de raisins blonds  
1 oignon  
40cl de bouillon de légumes  
4CS d'huile d'olive  
1 citron  
sel, poivre  
coriandre

Préchauffer le four à 200°.

Couper les aubergines en 2, les arroser d'huile et les enfourner 30min.

Ciseler l'oignon et le faire revenir dans un peu de matière grasse. Ajouter le boulgour et les raisins. Couvrir de bouillon à hauteur et laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide une dizaine de minutes. Saler et poivrer.

Faire griller à sec noixettes et pignons. Les hacher et les ajouter au boulgour. Lorsque les aubergines sont bien tendres, les évider à l'aide d'une cuillère, hacher la chair et l'ajouter au boulgour. Remplir les peaux de cette farce.

Allumer le gril du four.

Mélanger le yaourt avec le jus du citron pressé et un filet d'huile. Saler et poivrer.

Au moment de servir, passer les aubergines sous le gril quelques minutes et servir accompagné d'une belle cuillère de yaourt et quelques feuilles de coriandre.

Déguster.

