**Aubergines farcies à la mozzarella**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/06/Aubergines-farcies-%C3%A0-la-mozzarella-IMG_5659_34006.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4** [**aubergines**](http://recettes.de/aubergines) **bio (900 g)**  
**- 300 g de mozzarella di bufala campana**  
**- 4 filets d'anchois à l'huile d'olive**  
**- huile d'olive**  
**- 3 échalotes**  
**- 12 càs de sauce tomate**  
**- parmesan râpé**  
**- basilic**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 grand plat à gratin huilé**  
**Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

Laver les aubergines. Les couper en deux dans le sens de la longueur.  
Évider la chair à l'aide d'un couteau et d'une cuillère en prenant soin de ne pas percer la peau.  
Couper la chair en petits dés.  
Blanchir les coques d'aubergines pendant 5 min à l'eau bouillante. Égoutter et laisser refroidir.  
Éplucher et hacher finement les échalotes. Les faire suer dans un filet d'huile.  
Ajouter les dés d'aubergines et les laisser "fondre" en remuant souvent.  
Ajouter enfin les anchois coupés en petits dés. Remuer : Ils vont fondre aussi.  
Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre, laisser refroidir.  
Couper 200 g de mozzarella en petits dés.  
Hacher un petit bouquet de basilic.  
Mélanger dans la préparation aux aubergines, les dés de mozzarella, quatre cuillerées à soupe de sauce tomate et le basilic haché (j'en ai obtenu environ deux cuillerées à soupe).  
Déposer les coques d'aubergines dans le plat. Les saler et les poivrer.  
Remplir les coques avec la farce aux aubergines.  
Napper chaque aubergine avec une cuillerée de sauce tomate.  
Saupoudrer de parmesan. Répartir la mozzarella restante.  
Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive et d'un tour de moulin à poivre.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Servir bien chaud.