 **Aubergines farcies au fromage blanc**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 5 petites aubergines**  
**- 175 g de fromage blanc égoutté  
- 1 càs de parmesan  
- huile d'olive  
- 1 œuf  
- 1 gousse d'ail  
- 1 càs de persil haché  
- 1 càs de basilic haché  
- 1 càc de feuilles de thym  
- 100 g de jambon cuit  
- coulis de tomate  
- comté râpé  
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin**  
**Préchauffer le four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Préparer le coulis de tomates suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/).  
Laver les aubergines et les couper en 2.  
Retirer la chair à la petite cuillère en gardant une jolie coque.  
Faire "pocher" les coques pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante salée.  
Les laisser soigneusement égoutter.  
Mixer la chair des aubergines.  
Mettre dans une petite casserole 1 cuillerée à soupe d'huile et laisser cuire la chair avec du sel & du poivre pendant 5 minutes.  
Débarrasser la chair dans un petit saladier et la laisser tiédir.  
Mixer le jambon.  
Ajouter à la purée d'aubergines le parmesan, l'œuf, la gousse d'ail écrasée, le jambon haché, le fromage blanc, le thym et le persil.  
Saler et poivrer.  
Napper le fond du plat à gratin d'une couche de sauce tomates.  
Remplir les coques d'aubergines avec la garniture préparée et déposer les coques garnies sur la sauce.  
Parsemer les aubergines de fromage râpé. Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Servir les aubergines chaudes ou tièdes, nappées d'un cordon de coulis de tomates et parsemées de basilic.