**Aubergines farcies au chèvre**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 belles** [**aubergines**](https://recettes.de/aubergines)
**- 1 gousse d'ail**
**-** [**Thym**](https://recettes.de/thym) **(citron pour moi)**
**- 1 oignon**
**- 1 càc de** [**miel**](https://recettes.de/miel)
**- 1 grosse** [**tomate**](https://recettes.de/tomates) **mûre mais ferme**
**- 1 bûche de** [**chèvre**](https://recettes.de/fromage-de-chevre) **(200 g)**
**- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**
**- sel & poivre du moulin**
**- huile d'olive**

**1 plat à gratin**
**Préchauffage du four à 200°C** 

Laver les aubergines et retirer le pédoncule.
Les fendre en deux dans le sens de la longueur puis les faire cuire suivant la recette "[**cuisson des aubergines**](https://croquantfondantgourmand.com/cuisson-des-aubergines/)" et selon la méthode que vous préférez.
Pour moi au MO : Je les ai arrosées d'un filet d'huile d'olive et garnies de la gousse d'ail hachée et de feuilles de thym citron.
Laisser tiédir puis les vider à l'aide d'une petite cuillère et les hacher finement au couteau.
Éplucher et émincer finement l'oignon. Le faire revenir sans coloration dans un filet d'huile jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
Ajouter le miel et laisser caraméliser en remuant pendant quelques minutes.
Ébouillanter la tomate, l'éplucher et retirer les graines.
Couper les pétales en petits dés.
Les ajouter aux dés d'oignons et bien remuer.
Incorporer la chair des aubergines puis hors du feu la bûche de chèvre coupée également en dés.
Bien remuer.
Saler légèrement et poivrer.
Répartir cette farce dans les coques d'aubergines disposées dans un plat.
Saupoudrer de fromage râpé.
Enfourner pendant une vingtaine de minutes.