 **Aubergines farcies aux légumes**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 aubergines (550 g)**
**- 1 grosse courgette (450 g)**
**- 550 g de tomates mûres**
**- 1 oignon**
**- 2 gousses d'ail**
**- quelques tiges d'origan**
**- huile d'olive**
**- 1 œuf**
**- 80 g de crème épaisse**
**- 100 g de comté râpé (75g + 25g)**
**- sel & poivre du moulin**
**1 plat à four huilé**
**Préchauffage du four à 190°C** 

Éplucher et hacher finement l'oignon et l'ail dégermé.
Partager les aubergines en deux.
Inciser le pourtour des aubergines à 3 mm des bords avec un couteau à lame fine.
Récupérer la chair à l'aide d'une cuillère en veillant à ne pas percer la coque de l'aubergine.
Hacher la chair finement.
Laver la courgette sans l'éplucher et la couper en petits dés.
Ébouillanter les tomates puis les rafraichir avant de les peler et de les épépiner.
Couper la chair en petits dés.
Hacher les feuilles d'origan.
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons dans une cuillerée d'huile chaude.
Lorsque les oignons sont blonds, ajouter les dés d'aubergines, l'ail et une cuillerée d'huile. Bien remuer et laisser sur feu vif, le temps que les légumes soient dorés.
Ajouter les courgettes et laisser cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres mais sans s'écraser.
Incorporer enfin les tomates et l'origan, remuer et laisser "fondre" pendant quelques minutes.
Transvaser les légumes dans un saladier.
Ajouter l'œuf, la crème et 75 g de fromage râpé. Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi), poivrer et mélanger.
Remplir les coques d'aubergine avec cette farce aux légumes.
Poser les aubergines farcies dans le plat.
Répartir le reste de fromage râpé sur les aubergines.
Enfourner pour 45 minutes.
Servir chaud en entrée ou en garniture d'une viande rôtie ou grillée.