

AUBERGINES AU RIZ

Ingredients

- 200 G DE RIZ ROND
- AIL
- 450G DE TOMATES CONCASSÉES
- 2 AUBERGINES
- HUILE D'OLIVE
- OIGNON
- BASILIC



Préparation

1. FAITES CUIRE LE RIZ DANS UNE CASSEROLE.
2. LAYER ET COUPER LES AUBERGINES EN DEUX SELON LE SENS DE LA LONGUEUR ET CREUSER LES DÉLICATEMENT POUR ENLEVER LA CHAIR.
3. COUPER LA CHAIR DES AUBERGINES EN PETITS MORCEAUX.
4. DANS UNE PÔELE, FAITES REVENIR L'OIGNON ET L'AIL.
5. AJOUTER LA CHAIR D'AUBERGINES, PUIS LES TOMATES CONCASSÉES ET LE BASILIC.
6. AJOUTER LE RIZ HORS DU FEU, MÉLANGER ET DRESSER DANS LES AUBERGINES.
7. ARROSEZ LA SURFACE DES AUBERGINES AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE, AJOUTEZ UN VERRE D'EAU DANS LE FOND DU PLAT À GRATIN ET ENFOURNER PENDANT 20 MIN.



2 PERS.

30 MIN

La recette video

