

Aubergines à l'émietté de **thon à la Luzienne**



4 personnes

15 min préparation

25 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 160g d'émietté de thon à la Luzienne la belle-iloise
3 aubergines
40g de fêta émiettée
70g de tomates cerises
Basilic
Huile d'olive

Les étapes

- 1- Laver les aubergines, les couper en deux dans le sens de la longueur et quadriller légèrement la chair avec la pointe d'un couteau
- 2- Les arroser d'huile d'olive, puis les déposer sur une plaque côté chair et les enfourner pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 220°C
- 3- Couper les tomates cerises en rondelles et ciseler le basilic
- 4- Une fois cuites et colorées, sortir les aubergines du four, et les garnir d'émietté de thon, de tomates cerises, de feta émiettée et de basilic
- 5- Ajouter un filet d'huile d'olive puis les déguster tièdes ou froides