

# Aubergine au four jambon et Burrata

---

 cuisinedegut.net

## INGRÉDIENTS

---

Pour 2 personnes

*1 belle aubergine  
2 tranches de jambon blanc  
100 gr environ de Burrata  
Sauce tomate (pour moi sauce tomate  
maison aux épices mais c'est facultatif)  
Fleur de sel – Poivre au moulin*



## PRÉPARATION

---

1. Laver soigneusement l'aubergine et couper les extrémités
2. Couler l'aubergine en deux dans la longueur
3. Placer les deux morceaux sur une assiette et les passer au micro ondes durant **6 minutes**
4. Pendant ce temps là couper le jambon en morceaux et les mettre dans un saladier
5. Couper également la burrata en morceaux et les ajouter également dans le saladier. Mettre de côté
6. Une fois les demies aubergines cuites les laisser refroidir puis délicatement à l'aide d'un couteau couper à 5 mm du bord tout autour pour pouvoir ainsi après creuser et retirer la chair avec une cuillère.
7. Ajouter la chair des aubergines retirées dans le saladier. Saler un peu et poivrer. Remuer le tout.
8. Placer les demies aubergines vides dans un plat allant au four puis les remplir très généreusement de la préparation du saladier. Poivrer à nouveau
9. Préchauffer le four à **180° c**
10. Enfourner lorsque la température du four est atteinte pour **30 minutes**.
11. Présenter une demie aubergine par assiette avec un peu de sauce tomate réchauffée sur le côté.
12. Servir un ramequin de sauce tomates chaude pour ceux qui veulent
13. Déguster aussitôt

## CONSEILS ET ASTUCES

---

1- Choisir une Burrata italienne de qualité pour qu'elle soit bien crémeuse, mais si vous en avez pas vous pouvez je pense prendre de la mozzarella mais dans ce cas ajoutez un peu de crème liquide dans le saladier pour bien mélanger le tout.

2- Surveillez votre cuisson, le plat doit dorer mais surtout pas brûler. Ajustez en fonction de votre four !