

< Portefeuille à la paysanne >

- 1.** Pelez et émincez les oignons et l'ail puis faites-les fondre à feu doux avec deux cuillères à soupe d'huile.
- 2.** Lavez, ouvrez les aubergines en deux dans le sens de la longueur et prélevez un peu de pulpe à la petite cuillère.
- 3.** Garnissez l'intérieur de chaque aubergine d'une tranche de jambon cru, d'un peu d'oignon, d'ail et de gruyère râpé. Salez, poivrez puis refermez et ficelez les aubergines avec du fil à rôtir.
- 4.** Dans une grande sauteuse, faites chauffer le reste d'huile, mettez les aubergines à cuire 40 minutes à feu moyen en les retournant régulièrement.

Pour 6 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 40 minutes

Votre marché

- *6 grosses aubergines*
- *6 fines tranches de jambon cru*
- *3 oignons*
- *4 gousses d'ail*
- *200 g de gruyère râpé*
- *5 cl d'huile d'olive*
- *Sel et poivre*