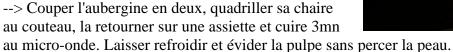
EF-DIVENOR LES NECLARS DE MAYA

Aubergine amandine

Pour un(e) amoureux(se) d'aubergine

- 1 aubergine
- 2 cuillères à soupe de coulis de tomate
- 1 cuillère à café de câpres
- 1 cuillère à café de coriandre ciselée
- sel, piment de Cayenne, graines de cumin
- amandes effilées





Écraser la pulpe d'aubergine et la mélanger avec le coulis de tomates, les câpres, la coriandre et la poudre d'amande. Assaisonner puis remplir les coques de peau de ce mélange.

Parsemer d'amandes effilées et enfourner pour 20mn à 200°C.

Bon appétit!!

