



# Panier des Champs



l'authenticité par nature

## AUBERGINES ROTIES AU CHEVRE

### Ingrédients (4 pers)

- 2 aubergines
- 8 tranches de chèvre
- 4 branches de thym
- 1 filet d'huile d'olive
- poivre du moulin

### Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Coupez les aubergines en 2 dans la longueur et quadrillez la chair.
3. Ajoutez un filet d'huile d'olive sur la chair, déposer 2 tranches de chèvre par aubergine et émiettez le thym.
4. Mettez au four environ 45 minutes jusqu'à ce que la chair soit fondante et le chèvre grillé.

**PREPARATION: 5 MIN**

**CUISSON : 45 MIN**