

## Aubergine farcie aux champignons par le Chef Roberto Rispoli.



### Ingrédients pour 4 personnes :

1 tête d'ail (90 g)  
6 aubergines (2 kg)  
1 oignon rouge (200 g)  
16 pétales de tomates confites  
4 filets d'anchois à l'huile (16 g)  
Câpres au sel (15 g)  
Vinaigre Barolo (2 cl)  
Huile d'olive\*  
Sel et poivre\*  
Persil plat\*

#### Pour les tomates confites

Tomates grappe 1 kg  
Thym 10 g  
Ail 30 g

Sucre (en hiver) 10 g  
Huile d'olive\*  
Sel\*  
Poivre\*

#### Pour les champignons

Trompettes de la mort 50 g  
Girolles 50 g  
Chanterelles 50 g  
Pleurotes 50 g  
Champignons de Paris 50 g  
Huile extra  
Thym\*  
Ail\*  
Sel\*  
Poivre\*

### Préparation

- Laver les légumes et les champignons avant de les éplucher. Eplucher les gousses d'ail et les aubergines. Mettre l'huile dans une cocotte avec les gousses d'ail, une pincée de sel fin et leur donner une couleur uniforme.
- A l'aide du papier aluminium préparer une papillote dans laquelle on dispose les aubergines, la fermer et la cuire au four à 160°C pendant 40 min.
- Poêler les champignons à l'huile puis une seconde fois avec le beurre, saler, poivrer et réserver sur un papier absorbant.
- Eplucher et laver l'oignon rouge, le ciseler finement. Laver, essorer et concasser le persil. Tailler les pétales de tomates confites en lanières. Réserver le tout. Sortir les aubergines du sachet, les égoutter. Hacher les aubergines au couteau.
- Chauffer un sautoir avec un trait d'huile d'olive. Faire fondre les anchois en les écrasant à la fourchette. Suer l'oignon 1 à 2 minutes. Ajouter les chaires d'aubergines et une partie des champignons. Bien mélanger. Refroidir à + 2°C.

#### Dressage et finition

- Farcir l'aubergine avec le mélange champignons, persil, parmesan et les copeaux de champignons. Disposer le condiment sur l'assiette et ajouter la fleur de sel et le poivre.

\*Selon votre goût