

## Farcis à l'aubergine

### Ingrédients

Pour 4 personnes  
pour env. 16 pièces

papier sulfurisé pour la plaque

pâte:

275 g de farine

1/2 cc de sel

75 g de beurre, froid, coupé en morceaux

250 g de séré mi-gras

2-3 cs d'eau

(ou une pâte à gâteau au beurre prête à l'emploi)

farce:

1 oignon, finement haché

1 gousse d'ail, pressée

300 g d'aubergines, coupées en dés

beurre pour faire revenir

2 tomates, pelées, épépinées et coupées en dés

125 g de fromage de chèvre frais ou de cottage cheese

2 cs de persil, finement haché

2 cc de thym, feuilles

sel, poivre

1 oeuf, battu, pour badigeonner



### Préparation

1. Pâte: mélanger la farine et le sel, incorporer le beurre et travailler du bout des doigts en une pâte sableuse. Former une fontaine, y verser le séré et l'eau. Former une boule de pâte, sans pétrir. Envelopper de film alimentaire et réserver 30 min au frais.
2. Farce : faire revenir l'oignon, l'ail et les aubergines 5 min à petit feu dans le beurre, laisser refroidir légèrement. Incorporer les tomates, le fromage et les herbes, assaisonner.
3. Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur sur un plan légèrement fariné. Découper des rondelles d'env. 12 cm de Ø. Disposer 1 cs de farce au centre de chaque rondelle. Badigeonner les bords d'oeuf, rabattre les bords sur la farce de façon à former des demi-lunes, appuyer soigneusement dans les bords et disposer sur la plaque chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner d'oeuf.
4. Cuire env. 15 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.

Servir avec une salade verte.

## Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 138 kcal; protéines: 5 g; lipides: 7 g; glucides: 14 g.