

AUBERGINES FARCIES

*1 grosse aubergine en tranches
500ml de sauce tomate
150g de tofu
4 pommes de terre cuites
150g d'épinards surgelés
sel - poivre - muscade
chapelure
fromage vegan (facultatif)
2 c. à s. d'huile d'olive*

Dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, faire dorer la moitié des tranches d'aubergines (à couvert) pendant 10 minutes environ, en les retournant régulièrement. Procéder de même pour les autres. Dégeler les épinards, écraser ensemble les pommes de terre et le tofu, puis mélanger le tout soigneusement. Assaisonner de sel, de poivre et de beaucoup de noix de muscade. Si la préparation est un peu trop humide, ajouter un peu de chapelure. Sur chaque tranche d'aubergine, placer une boule de farce, puis ramener les deux bouts vers le haut, et les maintenir au moyen de bâtonnets de bois. Ranger les aubergines dans un plat allant au four, et les napper de sauce tomate. Râper selon votre goût du fromage vegan, ajoutez-y un peu de chapelure, saupoudrer ce mélange sur les aubergines et arroser d'un filet d'huile d'olive. Enfourner 20 minutes dans un four préchauffé à 200°, et servir avec des pâtes et le reste de sauce tomate.