



## Petites aubergines grillées au four, feta, tomates confites et basilic

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 16-20 minis aubergines
- 250 g de feta
- Des tomates confites [la recette](#)
- Quelques feuilles de basilic
- De l'huile d'olive
- Du sel et du poivre

### Recette :

1. Préchauffer le four à 200 °C.
2. Lavez et découpez les aubergines en deux dans la longueur. Quadrillez la chair à l'aide d'un couteau et disposez-les dans un plat allant au four.
3. Ajoutez ensuite la feta en morceaux et arrosez d'un filet d'huile d'olive puis assaisonnez.
4. Enfouez 35 minutes environ.
5. Pendant ce temps ciselez le basilic et mélangez le à quelques tomates confites.
6. Disposez ce mélange sur les aubergines une fois sorties du four.
7. Servez à l'apéro tiède ou froid ou en guise d'entrée.

### Temps de préparation :

5 mn

### Temps de cuisson :

60 mn

### Température de cuisson :

200°C

### Commentaires :