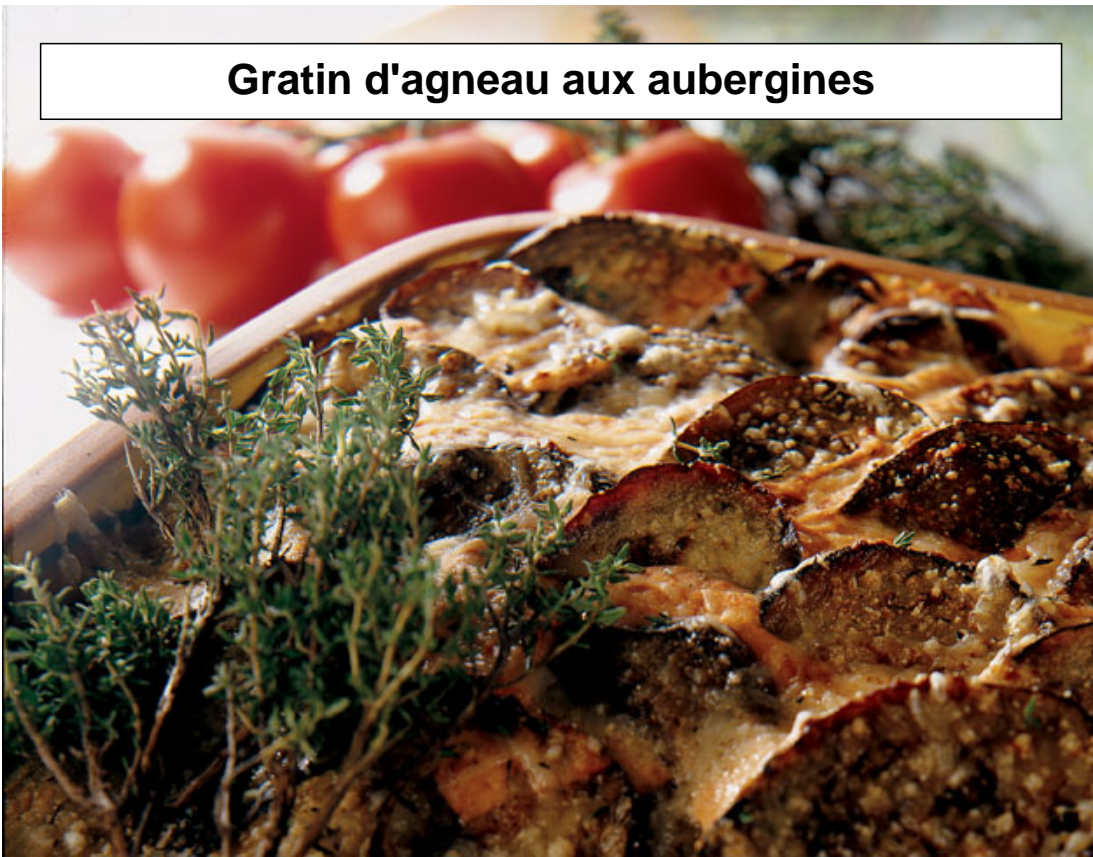


Gratin d'agneau aux aubergines



Gratin d'agneau aux aubergines

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 40 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

600 g d'épaule d'agneau désossée
6 aubergines moyennes
4 tomates
2 oignons
2 gousses d'ail
1 verre d'huile d'olive
200 g de fromage blanc battu
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
2 branches de thym
80 g de parmesan râpé
sel
poivre

Préparation

Hachez la viande au robot ou demandez au boucher de le faire. Lavez les aubergines et coupez-les en tranches de 1 cm d'épaisseur. Essuyez-les soigneusement. Ebouillantez, pelez et épépinez les tomates, concassez la chair et réservez-la. Epluchez et émincez les oignons et l'ail.

Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle. Saisissez les tranches d'aubergine à feu vif, sur leurs deux faces, puis égouttez-les sur du papier absorbant. Remettez un filet d'huile à chaque nouvelle série de tranches. Lorsqu'elles sont toutes frites, rincez la poêle, puis faites à nouveau chauffer un peu d'huile.

Mettez le hachis ail/oignon à revenir, ajoutez la viande et la concassée de tomates. Salez, poivrez, parfumez de thym et laissez mijoter 10 min.

Préchauffez le four à th 6 (180°). Posez une couche épaisse d'aubergines dans un plat à four, puis versez le contenu de la poêle. Parsemez d'un peu de parmesan, recouvrez avec les dernières aubergines qui doivent former une couche épaisse.

Dans un saladier, mélangez le fromage blanc et le concentré de tomates. Versez sur le plat, parsemez de parmesan et enfournez pour 30 min. Servez très chaud.

Le bon accord vin

un vaqueyras

Notes personnelles