

Charlotte d'agneau aux aubergines grillées



Charlotte d'agneau aux aubergines grillées

Difficulté : Un peu délicat

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 6 personnes

Ingédients

1 belle épaule d'agneau désossée
6 aubergines de taille moyenne
250 g de tomates mûres à point
2 oignons
3 gousses d'ail
2 brindilles de thym
1/2 cuillère à café de cumin en poudre
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel
poivre

Préparation

Coupez la viande en cubes de 1 cm. Pelez et émincez les oignons. Ebouillantez, pelez, épépinez et concassez les tomates. Epluchez et hachez l'ail.

Faites chauffer 3 cuillerées d'huile dans une sauteuse, faites-y revenir la viande à feu vif pendant 4 à 5 min. Re-tirez-la de la sauteuse puis faites dorer l'ail et les oignons. Remettez la viande. Ajoutez le cumin, le thym, le concassé de tomates, salez, poivrez, couvrez à demi et faites cuire 30 min à feu moyen.

Otez le pédoncule des aubergines. Coupez-les dans la longueur en tranches de 1/2 cm d'épaisseur. Badigeonnez-les d'huile et passez au gril du four durant 2 min de chaque côté.

Préchauffez le four à 180°C (th 6). Huilez un moule à manqué de 20 cm. Tapissez le fond et les bords de tranches d'aubergine disposées en éventail. Versez le contenu de la sauteuse dans le moule et recouvrez avec le reste de tranches d'aubergine. Enfournez pour 30 min.

Sortez le moule, laissez tiédir, puis démoulez en retournant le gâteau sur un plat de service. Servez tiède ou froid (mais non glacé). Accompagnez la charlotte d'un coulis de tomate.

Le bon accord vin

un saumur 2000, Manoir de la Tête Rouge

Notes personnelles