

Boulettes roulées aux aubergines

Nombre de personnes : 3

Temps de préparation : 30 minutes

Ingrédients :

- 370g de hachis de veau
- 1 œuf
- 2 aubergines
- 1 oignon
- Chapelure
- Un peu de Thym
- 3 tomates
- un peu de Basilic
- 30g de parmesan râpé
- Sel
- Poivre
- Huile d'arachide
- Huile d'olive

Recette :

- Mélangez la viande, la chapelure, l'œuf, le parmesan dans un plat. Ajoutez du sel, du poivre, un peu de thym et le basilic ciselé. Travaillez bien et formez des petites boulettes.
- D'autre part, lavez les aubergines.
- Avec la première, formez (avec un machine à trancher) des tranches de \pm 2 à 3 mm d'épaisseur (sur la longueur de l'aubergine). Placez une boulette dans chacune des tranches, roulez-les et faites tenir avec un cure-dent.
- Coupez l'autre aubergine en bâtonnets (pour la sauce).
- Faites chauffer l'huile d'arachide dans une poêle, faite-y cuire les boulettes entourées de l'aubergine.
- Lorsque les boulettes sont bien grillées, retirez-les, ajoutez un peu d'huile d'olive et jetez-y l'oignon émincé et les bâtonnets d'aubergines. Ajoutez-y ensuite les tomates (pelées si possible) en gros dés. Laissez mijoter 5 minutes. Salez et poivrez.
- Remettez les boulettes dans la sauce tomate et laissez mijoter à couvert pendant 10 minutes.
- Servez avec des pâtes grecques