

Gratin d'Aubergines à la Viande Hachée, Sauce Tomatée, Basilic, Féta et Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	700g
- OIGNON(S)	1
- AUBERGINE(S)	3-4
- GOUSSE(S) D'AIL	2-3
- HUILE D'OLIVE	
- COULIS DE TOMATES	350 ml
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- BASILIC	1 c à soupe (séché)
- PARMESAN EN BLOC	30g à râper
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	300g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les aubergines en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Faites-les griller dans de l'huile chaude. Assaisonnez d'ail, de sel et de poivre. Réservez sur du papier absorbant.
- Emincez l'oignon.
- Faites-les revenir dans de l'huile chaude puis ajoutez le hachis. Salez et poivrez.
- Dans un plat à gratin, déposez une première couche d'aubergines grillées puis ajoutez la viande hachée précuite et un peu de parmesan fraîchement râpé. Continuez avec une seconde couche d'aubergines, de viande et de parmesan râpé. Terminez par le reste d'aubergines et recouvrez de parmesan fraîchement râpé.
- Dans un bol, mélangez le coulis de tomates avec la crème, le basilic, sel et poivre.
- Versez le tout dans le plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez la féta en petits dés. Répartissez-les sur la sauce tomatées au basilic.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Servez dès la sortie du four.



Remarque:

Accompagnez de semoule au basilic.