PL-1796

Gratin d'Aubergines Parmigiana sur Viande Hachée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- AUBERGINE(S)	3
- FILET AMERICAIN	450g
- OIGNON(S)	½
- TOMATES CONCASSÉES	1 boite
- CONCENTRÉ DE TOMATES	3 noix
- BASILIC	
- PARMESAN RÂPÉ	150-200g
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les aubergines à la mandoline en tranches régulières de ½ cm d'épaisseur.
- Déposez dans une assiette et couvrez de film alimentaire.
- Faites cuire au micro-onde 5-7 minutes.
- Chauffez ensuite une poêle avec un peu d'huile et faites-y griller les tranches d'auvergine précuite. Assaisonnez d'ail, sel et poivre. Réservez.
- Hachez finement l'oignon. Faites-le étuver dans de l'huile chaude. Ajoutez ensuite le haché de bœuf. Salez et poivrez.
- Intégrez ensuite les tomates concassées, le basilic et le concentré de tomates. Rectifier l'assaisonnement. Laissez cuire doucement pendant quelques minutes.
- Dans un plat à gratin, déposez la moitié des aubergines grillées et saupoudrez de parmesan.
- Répartissez ensuite la viande à la tomate-basilic et saupoudrez de parmesan.
- Terminez par une couche d'aubergines et le reste de parmesan.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Enfournez pour 20 minutes.

Remarque:

Accompagnez de pain, semoule ou pâtes ainsi que d'une bonne salade verte.