



Estelle de Saint Germain

Aubergines à la Parmigiana au bœuf

Ingrédients :

3 aubergines, 500g de bœuf haché, 2 oignons, 5 tomates (ou 1 grosse boîte de tomates pelées), 150g de parmesan, thym, ½ bouquet de basilic, romarin, 2 gousses d'ail, sel et poivre.

Recette : Préchauffer le four à 200°C

Couper les aubergines en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, Les déposer sur du papier sulfurisé et enfourner 15 min de chaque côté.

Faire revenir la viande quelques minutes dans une cocotte bien chaude puis réserver dans un plat. Mettre l'oignon ciselé et l'ail pressé quelques minutes dans la cocotte huilée puis ajouter les tomates coupées en gros cubes, le basilic ciselé et les aromates. Ajouter la viande et laisser mijoter 20 min à couvert en remuant de temps en temps.

Dans un plat à gratin, verser un peu de sauce tomate, saupoudrer de parmesan, une couche d'aubergine et répéter jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de sauce tomate saupoudrée de parmesan.

Enfourner 15 min