



Estelle de Saint Germain

Bœuf et aubergine au coulis

Ingrédients pour 4 personnes :

400g de viande hachée, 4 petites aubergines, basilic, persil, 200g de tomates pelées, 20cl de coulis de tomate, 2 c-à-s de pesto, 1 pincée de piment, 2 pincées de poudre de coriandre

Recette Préchauffer le four à 190° :

Couper les aubergines en tranches régulières sans aller jusqu'à la base.

Délayer le pesto dans 10 cl de coulis de tomate et mélanger avec la viande, le basilic ciselé, sel et poivre.

Poser les aubergines dans un plat et glisser la farce entre chaque tranche.

Écraser les tomates pelées avec le reste de coulis, la coriandre, le piments, sel et poivre. Enfourner 40 minutes et ajouter un peu de bouillon ou d'eau si le gratin s'assèche trop (tout dépend de la teneur en eau des aubergines).

Parsemer de persil