



Où l'aubergine se pare d'une délicate note orientale...

## Gondoles d'aubergines farcies à l'agneau et au riz

Pour 4 personnes ♦ Préparation : 20 min  
Cuisson : 1 h 10

- 4 aubergines ● 450 g d'épaule d'agneau hachée ● 250 g de riz cuit ● 2 oignons ● 2 cuil. à soupe de raisins secs ● 2 gousses d'ail
- 2 grosses tomates ● 6 brins de coriandre ● 1/2 cuil. à café de cumin en poudre ● huile d'olive ● sel fin, poivre noir du moulin.

■ Coupez les aubergines en deux dans la longueur, creusez-les puis réservez la chair. Réhydratez les raisins secs dans de l'eau tiède.

■ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Dans une sauteuse, faites revenir la chair des aubergines avec deux cuillerées à soupe d'huile d'olive. Après 5 min de cuisson, ajoutez les tomates concassées puis laissez cuire pendant encore 5 min.

■ Essuyez la sauteuse et faites-y rissoler 8 min l'agneau haché et les oignons pelés et émincés avec deux cuillerées à soupe d'huile.

■ Ajoutez la préparation aux tomates, l'ail écrasé, la coriandre ciselée, le cumin en poudre, le riz, les raisins égouttés, sel et poivre.

■ Garnissez les aubergines avec la farce et rangez-les dans un plat huilé. Enfouissez puis laissez cuire pendant environ 50 min. Dégustez très chaud ou complètement froid.

### CONSEIL

Comme sur la photo, vous pouvez éplucher les aubergines en laissant des bandes de peau dessous et sur les rebords afin de mieux simuler la coque des gondoles.