



Ou l'aubergine se pare d'une delicate 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.