

■ Gratin d'agneau aux aubergines

■ Préparation : 30 mn ■ Cuisson : 45 mn

- 400 g d'épaule d'agneau désossée
- 3 aubergines
- 1 tomate
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- 4 brins de basilic
- 1 œuf
- 50 g de parmesan râpé
- Huile d'olive
- Sel, poivre moulu

1 Rincez et épongez 2 aubergines, découpez-les en rondelles épaisses d'un centimètre. Dans une grande poêle, faites chauffer 6 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faites frire rapidement les rondelles d'aubergine sur leurs deux faces. Déposez-les au fur et à mesure dans une assiette pour les égoutter. Pelez la troisième aubergine, découpez-la en très petits dés, faites-les sauter

rapidement dans la poêle dans 2 cuillères à soupe d'huile.

2 Pelez et émincez très finement les oignons et les gousses d'ail. Pelez et épépinez la tomate, puis découpez la pulpe en petits dés. Hachez la viande d'agneau dans un robot ménager. Faites blondir les oignons et l'ail dans 2 cuillères à

la viande hachée, laissez cuire pendant 2 minutes en mélangeant constamment.

3 Transvasez le contenu de la poêle dans un saladier. Ajoutez les cubes d'aubergine, les petits dés de tomate, les feuilles de basilic ciselées, l'œuf entier. Salez, poivrez et mélangez soigneusement à l'aide d'une fourchette. Préchauffez le four

thermostat 7 (210 °C). Huilez un plat à four en terre vernissé. Versez-y la préparation à l'agneau, égalisez la surface et recouvrez avec les tranches d'aubergine. Salez et poivrez, saupoudrez de fromage avant d'enfourner pendant 45 minutes. Dégustez bien chaud.

Nos conseils

Pour une jolie présentation, il est tout à fait possible de réaliser quatre gratins individuels, et ce avec les mêmes quantités d'ingrédients. Vous pouvez préparer ce plat la veille et réaliser la cuisson au four le jour de la dégustation.