

Gratin d'aubergines du Lubéron

Pour 4 personnes ♦ Préparation : 20 min ♦ Cuisson : 50 min

- 250 g de bœuf haché
- 4 aubergines moyennes
- 1/2 oignon ciselé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 10 cl de vin blanc
- 15 cl de bouillon de viande
- 3 cuil. à s. de parmesan râpé
- 12 cl d'huile d'olive
- 50 g de beurre
- sel, poivre du moulin.

■ Faites chauffer une cuillerée d'huile dans une casserole puis laissez-y fondre l'oignon et l'ail hachés 3 min sans coloration.

■ Ajoutez la viande hachée, salez, poivrez et faites-la colorer 5 min en la remuant avec une cuillère en bois. Versez le vin sur la viande. Faites réduire de moitié, puis ajoutez le bouillon et laissez mijoter 20 à 25 min sur feu doux jusqu'à réduction aux trois quarts du bouillon.

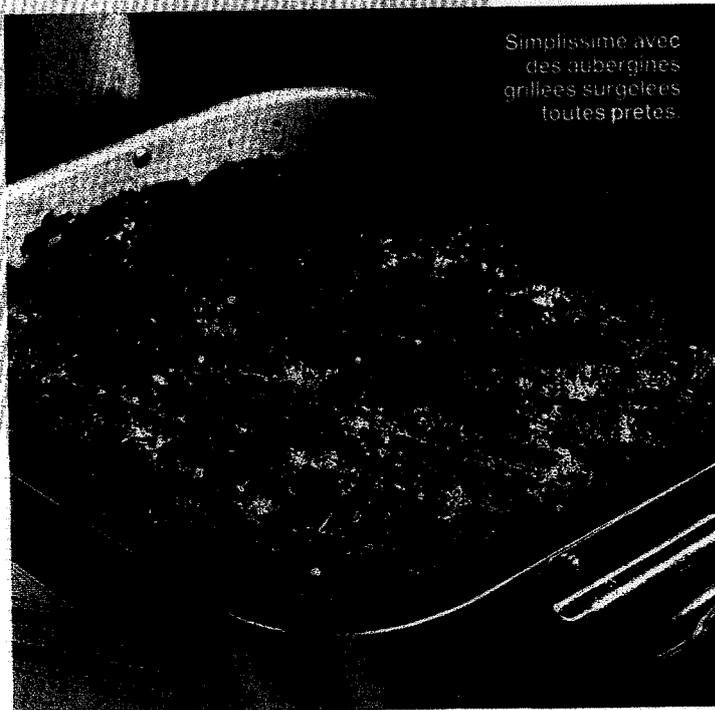
■ Préchauffez le four sur th. 7 (210 °C). Lavez et essuyez les aubergines, puis détaillez-les en tranches dans la longueur. Dans une grande poêle, faites-les dorer des deux côtés avec le reste d'huile en procédant par fournées. Egouttez-les au fur et à mesure sur un papier absorbant.

■ Beurrez (20 g) un plat à gratin et déposez-y les aubergines par couches en éparpillant à chaque fois du parmesan. Recouvrez la dernière couche avec la viande et parsemez-la du reste de beurre en parcelles et du reste de parmesan. Glissez au four et laissez gratiner 10 min. Servez vite.

LE BON VIN : un coteaux-d'aix rouge à proposer vers 13-14 °C.

●●● CONSEIL

Pour les gros appétits, prévoyez une quantité de viande plus importante et alternez les aubergines et la viande dans le plat.



Simplissime avec des aubergines grillées surgelées toutes prêtes.