

TIAN D'AUBERGINE À L'AGNEAU

635 Kcal par personne

Préparation: 25 mn

Cuisson: environ 1 h 05

Prix: environ 100 F

Il vous faut pour

5 personnes

- 600 g d'agneau haché
- 150 g de fromage de brebis
- 2 grosses aubergines
- 3 oignons
- 3 tomates
- 6 pommes de terre
- 6 + 3 brins de persil plat
- 3 gousses d'ail
- 1 dl de vin blanc
- Huile d'olive

Ustensiles

- 1 plat à four d'au moins 2 l
- 1 robot hachoir

1 A l'avance, préparez les légumes: coupez les aubergines non pelées en petits dés; mêlez-les dans une passoire à 1 poignée de sel. Laissez dégorger au moins 30 mn. Ebouillantez les tomates 30 s, pelez, épépinez-les, coupez la chair en dés. Hachez 6 brins de persil.

2 Précuissez le gratin: chauffez 2 cuil. à s. d'huile dans une grande sauteuse; faites revenir les oignons hachés 15 mn à feu doux. Ajoutez l'agneau, cuisez 5 mn à feu vif en remuant souvent. Rincez les aubergines sous le robinet, ajoutez-les, cuisez encore 10 mn. Ajoutez l'ail haché, les tomates, le persil haché, le vin, poivrez, goûtez pour saler.

3 45 mn avant de servir, préchauffez le four à 200 °C (th. 6). Versez le contenu de la sauteuse dans le plat à four. Couvrez entièrement avec les pommes de terre en rondelles fines; badigeonnez d'huile d'olive. Enfouissez 35 mn.

4 5 mn avant de servir, couvrez les patates avec le fromage en fines tranches. Réenfouissez 5 mn. Servez dès la sortie du four, semez de persil ciselé.

ASTUCIEUX

- Demandez des morceaux d'agneau goûteux mais bien dégraissés, et dénervés pour les hacher facilement: collier, épauule.
- Servez un côtes-du-roussillon villages à 14-15 °C.

