



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Tian d'aubergine et bœuf

difficulté : ● / prix : € / temps de préparation : ⌚

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 grosse aubergine
- 4 belles tomates
- 500 g de viande de bœuf hachée
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- persil
- sel / poivre
- huile d'olive

Progression

Préchauffez le four à 170°C. Huiler un plat à gratin.

Lavez l'aubergine, l'émincer très finement dans le sens de la longueur, à l'aide d'une mandoline par exemple.

Faites revenir rapidement les tranches d'aubergine dans une grande poêle avec un peu d'huile d'olive.

Lavez les tomates et les couper en fines tranches. Eplucher l'oignon et l'émincer finement. Emincer le persil avec des ciseaux. Eplucher puis émincer finement la gousse d'ail.

Faites revenir les oignons dans une poêle, ajouter la viande, saler, poivrer, ajouter un peu de persil et faire revenir l'ensemble rapidement afin que la viande dore légèrement.

Disposez des tranches d'aubergines dans le fond du plat à gratin. Recouvrir de tomates coupées en rondelles. Saler, poivrer, ajouter du persil et de l'ail.

Recouvrez de tranches d'aubergines.

Ajoutez la viande sur les aubergines.

Recouvrez de rondelles de tomates

Salez, poivrez, ajoutez du persil et de l'ail.

Recouvrez avec les tranches d'aubergines et un filet d'huile d'olive.

Enfournez pour 40 mn à 170°C.

Couvrez avant la fin de la cuisson si nécessaire.

Conseil accord met et vin

Servir avec un Gros Plant du Pays Nantais.

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)