

"Lasagnes" aubergines boeuf

Pour 2 personnes:

- 250g de boeuf haché
- 300g d'aubergines (ou aubergines grillées Picard)
- 1/2 oignon
- 200g de coulis de tomates (ou cubes de tomates à l'Italienne Picard)
- 1 c.s. basilic coupé (remplacé par de la coriandre)
- gruyère râpé
- sel, poivre



1. Préparez les aubergines (si fraîches). Coupez les en tranches dans la longueur, puis cuisez-les. Là il y a 3 possibilités :
 - a) Au four pendant 10min par face sous le gril.
 - b) A la poêle avec de l'huile d'olive.
 - c) méthode allégée : à la vapeur pendant une dizaine de minutes.
2. Préchauffez le four à 200°C.
3. Mélangez la viande avec le coulis de tomates, l'oignon émincé et la coriandre. Salez et poivrez.
4. Dans un plat huilé, disposez à plat les tranches d'aubergines, puis la viande, puis une nouvelle couche d'aubergine et terminez par une couche de viande.
5. Saupoudrez de gruyère râpé selon le goût.
6. Enfournez 20 à 25 min.