

CHARLOTTE SOLEIL A LA VIANDE



Ingrédients :

- *500 g de viande d'agneau hachée ou une autre viande
- *1 aubergine
- *1 poivron rouge
- *1kg de courgettes
- *1 oignon
- *2 gousses d'ail (*je n'en ai mis qu'une*)
- *des herbes de provence (*en poudre pour moi*)
- *10 cl de vin blanc sec
- *une poignée de semoule de blé fine (*facultatif*)
- *4 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- *sel, poivre, feuilles de basilic

Lavez et coupez les courgettes en fines tranches dans le sens de la longueur. Faites-les cuire dans une poêle avec une cuillérée d'huile pour les assouplir.

Coupez l'aubergine et le poivron en dés, émincez l'oignon.

Préchauffez votre four à 180° (therm 6). Faites revenir l'oignon 5 mn dans une poêle avec une cuillérée d'huile. Ajoutez le poivron et l'aubergine. Ajoutez les herbes de provence, le basilic haché. Salez, poivrez et laissez cuire 5 mn.

Transvasez les légumes dans un plat. Remettez une cuillérée d'huile d'olive dans la poêle et faites-y dorer la viande hachée en remuant souvent. Arrosez de vin blanc, mélangez et redonnez un bouillon avant de réintégrer les légumes dans la poêle.

Graissez un moule à charlotte avec le reste d'huile d'olive, tapissez-le de tranches de courgettes (gardez-en quelques tranches). Egouttez la farce et versez-la dans le moule, tassez puis recouvrez des tranches de courgettes restantes. (J'ai mis une poignée de semoule de blé fine avant de verser la farce pour absorber un peu le jus de la farce mais il y a eu un peu d'eau tout de même après le démoulage).

Cuisez la charlotte 1h au four. Vous pouvez la manger chaude ou froide. Dans le dernier cas laissez-la refroidir au sortir du four et placez-la 2 h au réfrigérateur.

*Voici une variante de cette recette : J'ai remarqué en faisant cette recette plusieurs fois que la farce ne se tenait pas toujours bien au découpage et qu'il n'était pas facile d'obtenir de jolies parts donc pour la farce j'ai mélangé la viande **crue** avec les légumes cuits et je trouve que c'est top. J'ai cuit le tout dans un moule à cake.*