

AUBERGINE FARCIE



Temps de préparation: 20mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 2 Aubergines
- 70g Gruyère
- 500g Eau
- 1 Oignons
- 15g Huile Olive
- 300g Viande hachée de Boeuf maigre
- 4 pincées Sel
- 3 pincées Poivre
- 1 pincée Piment d'Espelette
- 1cc Herbes Italienne séchées
- Suivent les Ingrédients Pour la Sauce Tomate
- 1 Oignons
- 1 gousse Ail
- 20g Huile d'olive
- 800g Tomates concassées en conserve
- 1cc Sucre
- 1/2 cc Sel

Préparation:

- Pour commencer préparer la sauce tomate: Mettre l'oignons, la gousse d'ail et 20g d'huile d'olive dans le bol, hacher 5 sec/vitesse 5, puis rissoler 7 min/120°C/vitesse 1.

- Ajouter 800g de tomates concassées, 1cc sucre, 1/2cc sel puis cuire 20 min/100°C/vitesse 2.

- Nettoyer le bol et l'essuyer: Mettre 70g de gruyère dans le bol et râper 5 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver au réfrigérateur.

Couper les deux grosses aubergines en deux, puis réaliser des entailles côté chair avec la pointe d'un couteau. Disposer ensuite les aubergines dans le Varoma, côté peau dessous. Mettre l'eau dans le bol, mettre le Varoma en place, puis cuire à la vapeur 20 min/Varoma/vitesse 1. Retirer le Varoma. Prélever la chair des aubergines et réserver. Placer les aubergines évidées dans un plat à gratin et réserver. Vider le bol.

- Mettre 150g d'oignons dans le bol et hacher 5 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

- Ajouter 15g d'huile d'olive, puis rissoler 10 min/120°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur.

- Préchauffer le four à 200°C

- Ajouter 300g de bœuf haché, 4 pincées de sel, 3 pincées de poivre, 1/2 cc de piment d'Espelette et les herbes de Provence, puis cuire 5 min/120°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur.

- Ajouter la chair des aubergines et 250g de sauce tomate préalablement préparé puis cuire 5 min/100°C/vitesse 1.

- Dans un plat à gratin placer dans le fond la sauce tomate puis ensuite garnir les aubergines évidées de farce, parsemer de gruyère râpé, puis enfourner et cuire 15 minutes à 200°C. Servir chaud.