

Gratin d'aubergines à la bolognaise

Pour cette recette, je me suis inspirée du hors série du magazine Maxi Cuisine de septembre 2015. Je l'ai déjà faite plusieurs fois. Le seul problème c'est que j'ai un des enfants qui n'aime pas les aubergines, alors, à part dans un plat à four individuel, je lui fais la même recette mais avec des courgettes. Je ne fais pas sécher les courgettes au four comme les aubergines. Je les coupe en rondelle ou en tranche et je les mets directement dans le plat.

Pour la sauce, j'ai utilisé le Thermomix car c'est plus pratique. La sauce est grossièrement mixée, les oignons et le poivron passent ni vu ni connu dans les assiettes des enfants ☹️.



Ingrédients:

2 oignons

1 poivron rouge

1 boîte de tomates pelées

1 cs de thym (surgelé Picard)

650 g de bœuf haché

2 aubergines

Huile d'olive

100 g de fromage râpé

Sel et poivre

Préparation:

1- Dans le bol du Thermomix, mettre les oignons coupés en 4 et mixer 5 sec/Vit 5.



2- Ajouter le poivron coupé en morceaux et mixer quelques secondes vitesse 5.



3- Ajouter 2 cs d'huile d'olive et cuire 10 min/100°C/Vit 1.



4- Ajouter la boîte de tomate, le thym, du sel et du poivre. Cuire 10 min/100°C/Vit 2.





5- Dans une sauteuse, faire revenir la viande hachée. Je ne mets pas d'huile car j'achète de la viande à 15% de MG. Incorporer ensuite la sauce et réserver.



6- Préchauffer le four à 180°C.

Laver les aubergines et les couper en rondelle. A l'aide d'un pinceau, les badigeonner d'huile d'olive. Placer les rondelles sur une grille et les faire sécher au four 10 à 15 min.



7- Mettre une couche d'aubergines au fond d'un plat à gratin et recouvrir de viande. Recommencer l'opération.





8- Parsemer de fromage râpé.



9- Enfourner pour environ 25 min.





cestmeilleurfaitmaison