



Facile



6 personnes



10 min de préparation



1h20 de cuisson

Agneau aux aubergines



Suggestions:

Côtes du Rhône village

Saint Emilion

Ingrédients

500g d'agneau haché
500g d'aubergines
longues
1 gousse d'ail
1 oignon haché
80g de mie de pain
2 œufs
1dl de lait
Persil

Préparation

- 1 Coupez les aubergines en tranches d'un 1/2cm d'épaisseur. Faites-les revenir dans l'huile puis les retirer. Y faire dorer l'oignon.
- 2 Ajoutez la viande, l'ail, le pain trempé dans le lait et essoré, puis les olives émincées, les œufs, le persil et l'assaisonnement. Mélangez le tout.
- 3 Disposez les tranches d'aubergines autour et au fond d'un moule. Y verser la moitié du hachis, puis les déchets d'aubergine grillés. Finir avec le reste de la farce et couvrir de tranches d'aubergines, garnir d'une feuille d'aluminium.
- 4 Cuire au four au bain-marie 1h20. Démoulez tiède et servez avec une sauce tomate.



Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez également accompagner ce plat de pommes de terre vapeur.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur Tradition Sarthoise