

Aubergine farcie à la viande

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson 20 minutes

4 personnes



Ingrédients

- 4 aubergines
- 1 poivron rouge et un vert
- 3 tomates
- 3 gousses d'ail
- 300g de viande hachée
- 100g de beurre
- Sel, poivre

Préparation

Eplucher l'aubergine, dans une poêle la faire dorer, quand elle est cuite, la déposer sur du papier absorbant.

Dans une poêle, mettre les 100g de beurre, ajouter la viande de bœuf hachée, la faire sauter légèrement, ajouter l'oignon émincé, les poivrons coupés en dés, puis les gousses d'ail. Mélanger.

Couper les tomates en cubes.

Ouvrir l'aubergine et la remplir avec la farce.

Mettre dans un plat au four, l'aubergine et autour les tomates, un peu de concentré de tomates et deux cuillères d'eau pour faire une sauce et éviter que le plat n'attache. Mettre à four chaud 15 min.

En décoration, mettre des rondelles de tomates.

Servir avec du riz.

