Aubergines à la crétoise

Pour 4 personnes mais plutôt 3 selon moi :

- *2 aubergines*
- *400 g de viande hachée de boeuf (j'ai pris de la viande à 5% de MG)*
- *3 tomates*
- *2 gousses d'ail*
- *5 càs d'huile d'olive (1 càs + 1 càc)*
- *8 brins de thym (thym séché)*
- *sel*
- *poivre*
- *parmesan râpé que j'ai ajouté*

Laver les tomates et les couper en petits dés en les épépinant (ou pas). Peler l'ail, le dégermer et le hacher. Laver et essuyer les aubergines, les couper en rondelles.

Faire chauffer 3 càs d'huile (1 pour moi) dans une grande cocotte ou grande poêle. Y mettre les rondelles d'aubergine à revenir des deux côtés. Quand elles sont dorées, les sortir et réserver. J'ai procédé en plusieurs fois et je n'ai pas rajouté d'huile à chaque fois car comme ma poêle est anti-adhésive, les rondelles ont bien doré même sans beaucoup d'huile.

Dans la même cocotte, faire revenir l'ail avec la viande 10 min. Ajouter les dés de tomate, saler et poivrer. J'ai ajouté du thym.

Préchauffer le four à 210°C (th. 7). Huiler quatre petits plats à gratin ou un plat à gratin moyen (ce que j'ai utilisé, sans le huiler). Répartir la viande avec les dés de tomate et poser dessus les rondelles d'aubergine (vous pouvez les superposer, il m'en ait resté). Arroser du reste d'huile. Pour ma part, j'ai saupoudré de parmesan râpé et j'ai arrosé ensuite d'une càc d'huile. Saler, poivrer, parsemer de thym émietté et enfourner pour 30 min de cuisson.

Servir bien chaud.