Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Aubergines à la viande hachée enrobées de sauce tomate

Ingrédients

Préparation

Pour la sauce tomate:
Râper les tomates, hachez finement 2 échalottes, 1/2 bouquet de persil et 1/2 bouquet de coriandre. Hacher finement l`ail.

Dans une poêle bien chaude avec un peu d`huile, faire revenir les échalottes avec l`ail écrasé. Ajouter les tomates, le 1/2 bouquet de coriandre, le persil et les herbes (1 càc de cumin, 1/2 càc de sel, 1/4 càc de poivre, 1/2 càc de paprika) et laisser mijoter 30 min.
Couper les aubergines en fines rondelles et saupoudrer de sel.
Assaisonnez le haché avec 1/2 càc de cumin, 1/2 càc de sel, 1/4 càc de poivre, 1 échalotte râpée, le 1/2 bouquet de persil finement haché et 1 oeuf. Bien mélanger.
Déposer entre 2 tranches d`aubergines une boulette de haché, écraser. Battre 3 oeufs.

Chauffer l`huile dans une poêle. Plonger les tranches d`aubergines avec les boulettes dans les oeufs, puis dans la farine/ Les frire à la poêle avec un filet d`huile. Lorsque toutes les tranches sont cuites et bien dorées, déposez les dans un plat creux avec la sauce tomate par dessus. Servir chaud.

Notes :