

AUBERGINE GRATINEE A LA BOLOGNAISE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [chez Vanda](#)

Ingrédients:

- 1 Aubergine
- 1 Oignon
- 1 gousse d'ail
- 600 g de viande hachée
- 1 boîte de Tomate (pulpe en dés)
- 2 cubes de basilic
- 1 c à s de Concentré de tomate
- 120 g de St Moret
- 100 g de Crème fraîche
- Gruyère râpé
- sel et Poivre

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°.
- Laver et couper l'aubergine en fines lamelles
- les étaler sur le plat Crisp et passer au micro-ondes pendant 2 minutes fonction crisp
- puis retourner les tranches et passer de nouveau au micro-ondes pendant 2 minutes fonction crisp
- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux et l'ail
- et régler 5 secondes à vitesse 5
- ajouter l'huile d'olive et régler 3 minutes à 120° vitesse 1
- ajouter la viande hachée, le sel, le poivre et les cubes de basilic et régler 5 minutes à 100° fonction sens inverse vitesse mijotage
- ajouter les tomates concassées avec le concentré de tomate et le sucre et régler 10 minutes à 100° fonction sens inverse vitesse mijotage
- mélanger dans un bol, le St Moret et la crème
- dans un plat à gratin, disposer les aubergines
- napper avec la sauce à la viande
- recouvrir avec la crème
- puis le gruyère râpé
- cuire au four pendant 35 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.