

AUBERGINE FARCIE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de "[quelque part en Provence](#)"

Ingrédients :

- 600 g d'aubergine
- 500 g de viande haché
- 50 g de tomates mures
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 50 g parmesan râpé
- 1 c à s de coriandre frais
- 20 g d'huile d'olive
- sel et poivre (5 baies pour moi)
- gruyère râpé

Préparation :

- Couper l'aubergine en 2, quadriller au couteau, huiler au pinceau, saler, poivrer et une pincée d'origan.
- Cuire au four à 200° pendant 20 minutes environ.
- Enlever la chair et la couper en petits dés.
- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux et l'ail
- et régler 5 secondes à vitesse 5
- préchauffer le four à 180°
- ajouter l'huile d'olive et régler 3 minutes à 120° vitesse 1
- ajouter la viande hachée
- faire revenir 5 minutes à 100° en sens inverse vitesse cuillère
- puis ajouter les tomates, le coriandre le frais, sel et poivre
- cuire 5 minutes à 100° en sens inverse vitesse cuillère
- ajouter la chair d'aubergine et 50 de parmesan
- mélanger 2 minutes à 100° en sens inverse vitesse 2 en s'aidant de la spatule
- répartir la préparation dans un plat à gratin
- saupoudrer du reste de gruyère râpé
- enfourner 30 minutes environ