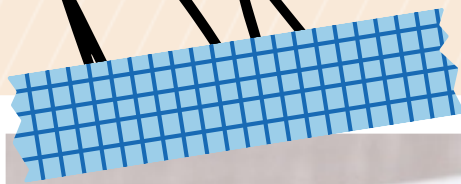




RECETTE AVEC



Gratin de riz aux
aubergines et aux tomates



Préparation : 30 min
4 - 6 personnes
Cuisson : 40 min

Ingrédients

- 300g de riz
- 1 kg d'aubergines
- 150 g de tranche de fromage mozzarella
- 1 c.à.c. de basilic frais haché
- 250 g de viande hachée épicée

La sauce :

- 1 oignon haché
- 1 feuille de laurier
- 400 g de tomates
- du sel et du poivre
- 1 c.à.c. de piment doux
- 1 c.à.c. de cumin
- 1 c.à.s. de concentré de tomates
- 1 litre de bouillon de bœuf
- 100 g de fromage râpé



La sauce : chauffer l'huile dans une marmite et y faire suer l'oignon. Ajouter la feuille de laurier, les tomates râpées, le sel, le poivre, le piment doux, le cumin et le concentré de tomates. Homogénéiser le tout.

Prélever la moitié de la sauce tomate et la réserver. Mettre le riz dans la marmite et verser le bouillon. Laisser cuire sur feu doux pendant 15 mn. tout en remuant de temps en temps jusqu'à cuisson du riz. Découper les aubergines en rondelles, les saler et les frire dans l'huile. Tapisser le moule à gratin avec la moitié des rondelles d'aubergines. Recouvrir de tranches de mozzarella. Saupoudrer de basilic puis étaler le riz cuit.

Dans une poêle sur feu doux, cuire la viande hachée dans un peu d'huile. Remuer avec une spatule en bois afin d'éviter la formation de grumeaux.

Dès cuisson, étaler la viande hachée sur le riz.

Recouvrir avec le reste d'aubergines et napper le gratin avec l'autre moitié de la sauce. Saupoudrer de fromage râpé et faire cuire au four préchauffé à 200°C pendant 20 mn. Servir le gratin chaud.