GRATIN D'AUBERGINES ET COURGETTES À LA VIANDE HACHÉE

INGRÉDIENTS

- 400g Aubergines
- 400g Courgettes
- 250g Fromage râpé
- Herbes de Provence
- 2 pincées
- Huile d'olive : 2 c-à-s
- 1 Oignon
- 1 boîte sauce tomate
- 400gr haché de bœuf (frais)
- Sel et poivre
- Beurre
- Riz 390g

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 50MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Couper les aubergines, les courgettes et l'oignon en tranches fines.

Les faire cuire à feu doux 20 à 25 min à couvert dans une poêle antiadhésive avec de l'huile d'olive. Saler, poivrer, ajouter 1 pincée d'herbes de Provence.

Ajouter la viande et la sauce tomate.
Assaisonner : sel, poivre, herbes de Provence.

Poursuivre la cuisson 10 min. Rectifier l'assaisonnement.

Lorsque tout est cuit, verser le contenu de la poêle dans un plat à gratin.

Parsemer de fromage râpé

Faire cuire à four chaud 15 min. Faire gratiner 3 min.

Servir avec du riz.
Faire bouillir dans une casserole un grand volume d'eau salée (3 fois le volume de riz cru). Verser le riz en pluie et laisser cuire à découvert 10 min environ, selon les indications portées sur le paquet.

Une fois le riz cuit, l'égoutter. Ajouter le beurre. Assaisonner et accommoder selon son goût.