AUBERGINES PAPOUTSAKIA

Pour 6 personnes

Temps de préparation : long...

Temps de cuisson : environ 30 minutes pour les aubergines+ 40 minutes pour la garniture + 45 minutes pour les papoutsakia

INGRÉDIENTS :

- *6 à 8 aubergines de taille moyenne*
- *Sel*
- *Huile d'olive*

Pour la garniture :

- *2 c à s d'huile d'olive*
- *1 gros oignon haché*
- *500 g de viande hachée (boeuf ou agneau)*
- *400 g de sauce tomate (simple ou aromatisée)*
- *2 c à s de vin blanc sec*
- *1 c à c de cannelle en poudre*
- *Sel, poivre*

Pour la béchamel :

- *50 g de beurre*
- *50 g de farine*
- *1/2 l de lait*
- *Fromage râpé ou parmesan*

Préparation :

Préchauffer le four à 200°.
Laver les aubergines, les couper en 2 dans le sens de la longueur, les diposer dans un plat (côté peau au fond du plat), les arroser d'un filet d'huile d'olive, les saler, et les mettre au four pour 20-30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres (le temps de cuisson dépend de la taille de l'aubergine).
Garniture :
Versez 2 c à s d'huile d'olive dans le bol du CC + l'oignon et la viande, 10 minutes à 110°, Mélange 1 (jusqu'à ce que le hachis soit doré et le liquide évaporé).
Ajouter le vin, la sauce tomate, la cannelle, le sel et le poivre. Baisser la température à 100°, couvrir, laisser mijoter 20 minutes, Mélange 3.
Rectifier l'assaisonnement, faire cuire à découvert encore 10 min, à 100°, Mélange 3.
Faire une béchamelle classique au Cooking Chef ou à la casserole. Ajouter à la fin autant de fromage râpé que souhaité.
Sur chaque demi-aubergine, déposer une couche de garniture et une couche de béchamelle.
Gratiner au four 40-45 minutes.

Papoutsakia signifie petites chaussures en grec.

Avis des CCCistes :

Les discussions du forum sur le sujet :

Aubergines papoutsakia