

Gratin d'agneau aux aubergines, courgettes parfumées à la sauge

PRÉPARATION 1 h ■ **CUISSON** 10 + 20 + 20 min ■ **NIVEAU** facile

POUR 6/8 PERSONNES

- 600 g d'agneau haché
- 2 aubergines
- 2 courgettes
- 2 poivrons
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 70 cl de pulpe de tomates
- 3 branches de thym
- ½ botte de sauge
- 100 g de parmesan râpé
- 10 g de sucre
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

MATÉRIEL Alfapac

- Plat cuisson en aluminium (3,5 L)

Laver les courgettes et les aubergines et les couper dans la longueur en tranches d'environ ½ cm d'épaisseur. Dans une grande poêle chaude, verser un filet d'huile d'olive et colorer les tranches de courgettes et d'aubergines à feu vif. Une fois dorés, réserver les légumes sur du papier absorbant.

Éplucher et épépiner les poivrons. Mixer leur chair avec le sucre, une cuillère à soupe d'eau et une pincée de sel jusqu'à obtention d'un coulis. Effeuillez et ciseler la sauge. Effeuillez le thym.

Peler et hacher les gousses d'ail. Éplucher et émincer les oignons. Dans une sauteuse bien chaude, faire chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive et y faire suer les oignons émincés avec une pincée de sel. Ajouter ensuite l'ail et l'agneau haché. Faire cuire 2 minutes à feu vif en écrasant régulièrement la viande à l'aide d'une fourchette. Ajouter la pulpe de tomates, le thym et la sauge. Saler, poivrer et bien mélanger. Couvrir et faire cuire 15 minutes à feu moyen jusqu'à obtention d'une sauce un peu épaisse.

Préchauffer le four à 220 °C (th.7/8).

Badigeonner le plat d'huile, puis procéder au montage du gratin : disposer une couche d'aubergines dans le fond du plat, recouvrir de viande, puis d'une couche de courgettes. Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients. Napper de coulis de poivrons, puis parsemer de parmesan râpé et arroser d'un filet d'huile d'olive. Enfourner à 220 °C (th. 7/8) pendant 20 à 30 minutes. Servir dès la sortie du four.

Le plus du Chef

Le plat cuisson de 3,5 litres vous permet également de réaliser cette recette pour 12 personnes. Il suffit de doubler la quantité d'agneau et de légumes et d'augmenter le nombre d'étages dans le plat. Selon votre goût, remplacez l'agneau par de la viande de veau hachée. Si vous souhaitez préparer ce gratin à l'avance, il vous suffira de le réchauffer quelques minutes au four.



