



Aubergines farcies à la grecque



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 aubergines
huile d'olive (+ un filet)
2 oignons (émincés)
400 grammes de haché d'agneau
2 gousses d'ail (émincées)
sel et poivre
1 cuillerée à thé de cannelle
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
1 cuillère à soupe d'origan séché
4 tomates
1 boîte de pois chiches (égouttés)
origan frais

Méthode de préparation

- 1.** Découpez une partie de chaque aubergine, dans la longueur. Évidez les aubergines. Hachez finement la partie d'aubergine que vous avez découpée.
- 2.** Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faites suer les oignons.
- 3.** Ajoutez la viande d'agneau hachée, et faites-la cuire en l'égrenant à la fourchette. Ajoutez l'aubergine émincée et l'ail. Faites revenir le tout. Assaisonnez avec du sel, du poivre, de la cannelle, du piment de Cayenne et de l'origan séché.
- 4.** Ajoutez 2 tomates émincées et les pois chiches. Poursuivez la cuisson.
- 5.** Placez les aubergines évidées côte à côte dans un plat de cuisson huilé et farcissez-les du mélange de viande hachée.



- 6.** Répartissez le reste des tomates (émincées) sur les aubergines farcies. Couvrez d'une feuille d'aluminium, enfournez le plat dans un four préchauffé à 200 °C et laissez cuire pendant 45 minutes.
- 7.** Garnissez la préparation d'origan frais.