




# Aubergines farcies à l'agneau haché et à la sauce tomate

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

4 aubergines (groot)  
huile d'olive  
2 oignons (émincés)  
2 gousses d'ail (émincées)  
1 boîte de tomates pelées  
1 cube de bouillon de boeuf  
600 grammes de haché d'agneau  
1 cuillerée à thé d'oregano  
1 cuillerée à thé de cannelle en poudre  
1 cuillerée à thé de cumin en poudre  
1 cuillerée à thé paprika en poudre  
1 bouquet de coriandre (ciselée)  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez les aubergines dans le sens de la longueur, mais pas entièrement. Arrosez l'intérieur des aubergines d'huile d'olive. Disposez-les côte à côte dans un plat de cuisson. Laissez cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 2.** Entre-temps, faites blondir 1 oignon à l'huile d'olive et ajoutez la moitié de l'ail. Ajoutez les tomates pelées et le cube de bouillon de bœuf. Salez et poivrez. Portez à ébullition.
- 3.** Faites blondir l'autre oignon dans une sauteuse. Ajoutez la viande d'agneau hachée et faites-la dorer en remuant. Ajoutez le reste de l'ail et de l'origan ainsi que la cannelle, le cumin et le paprika en poudre. Salez et poivrez.
- 4.** Sortez les aubergines du four et farcissez-les de viande hachée. Versez la sauce tomate dans le plat de cuisson, disposez les aubergines farcies et poursuivez la cuisson au four pendant 15 minutes.



**5.** Pour terminer, ajoutez la coriandre.