

Papoutsakia

Pour 4 à 5 personnes
préparation : 2 heures
cuisson : 1 heure

4 à 5 aubergines moyennes (1 kilo)
500 gr de viande hachée
3 oignons frais hachés
1 oignon moyen râpé
½ tasse de persil finement haché
2 tasses de tomates-conserve ou
tomates fraîches mures hachées
finement,
Sel, poivre, un oeuf, 3 cuillerées à
soupe de crème fraîche
1 ½ tasse de béchamel épaisse (avec deux jaunes d'oeuf, 1/2 tasse de fromage râpé et
éventuellement muscade)
10 tranches fines de tomate, un peu de poivre.



Préparation

Lavez et coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Saupoudrez généreusement de sel et laissez 1 à 2 heures. Rincez et épongez pour éliminer l'eau.

Mettez au grill moyen pour les dorer légèrement. Placez-les dans un pyrex ou un tpsi. Chauffez l'huile dans une casserole et faites sauter les oignons. Ajoutez la viande hachée et faites la sauter légèrement. Ajoutez tomates, persil, sel et poivre et éventuellement cannelle. Couvrez et faites cuire pour que la sauce s'épaississe un peu. Laissez refroidir hors du feu.

Battez légèrement l'oeuf et la crème fraîche et mélanger avec la viande.

Pressez les aubergines avec une cuillère pour créer un creux et mettez-y 2 à 3 cas de viande. Ajoutez un peu de béchamel, puis une tranche de tomate, fromage râpé et poivre.

Four chaud à 180° pendant environ une heure (jusqu'à ce que la béchamel dore un peu).

Le même recette peut être réalisée avec des courgettes.