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.**