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.**