

# Papillote aubergine et boeuf

CUISIMAGES

Réf :  
4019

Type :  
Légumes

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
35 min  
A 180°C

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 4 personnes

- 2 aubergines
- 300 g de bœuf haché
- 1 oignon
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 ou 3 tomates
- Persil
- Sel et poivre



Plongez les tomates 2 min dans l'eau bouillante.

Pelez les et ôtez les pépins.



Pelez et coupez finement l'oignon, puis faites le dorez à la poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Mixez les tomates et l'oignon.



Hachez le persil.

Dans un saladier, mélangez le bœuf, la purée de tomate et oignon, le persil, salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180°C.

Lavez les aubergines et ôtez les extrémités.



Coupez les en 12 rondelles épaisses.

Badigeonnez les d'huile d'olive de chaque côté.



Salez et poivrez.

Déposez 1 rondelle d'aubergine sur une feuille de papier aluminium.

Répartissez dessus 2 cuillères de farce, 1 rondelle d'aubergine...

...farce, aubergine.



Fermez les papillotes et enfournez à 180°C pendant 35 min.



Conseils  
Variante  
Vin