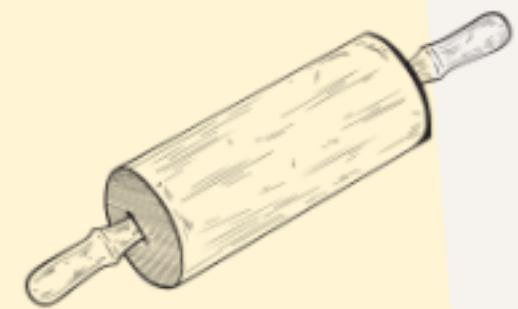


# Aubergines farcies à l'agneau

Ingédients pour 2 personnes

- 1 aubergine si possible longue et pas trop large
- 200 gr d'agneau
- 2 gousses d'ail
- 1 grosse échalote
- 1 cuillère à café de Curry des Aztèques
- les feuilles d'une petite blette (pour moi des poivrons qui étaient dans mon riz congelés)
- 4 cuillères à soupe bombées de riz cuit
- Quelques feuilles de coriandre
- Huile d'huile d'olive
- Purée de tomate fraîche ou en Bocal
- Comté râpé
- Fleur de sel - Poivre au moulin



## Etapes

- Faites cuire du riz, dans de l'eau et des poivrons et des oignons dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Sinon décongelez en comme je le fais !
- Couper des morceaux d'agneau.
- Laver la coriandre et éplucher les gousses d'ail et l'échalote, mettre le tout dans un mixeur. Ajouter le curry, puis les morceaux d'agneau
- Mixer le tout jusqu'à avoir une belle farce.
- Mettre un filet d'huile dans une poêle et faites revenir la farce avec le riz. Saler et poivrer.
- Laver l'aubergine, retirer les extrémités et la couper très très finement à l'aide d'une mandoline.
- Placer deux tranches d'aubergines en croix (ou 4 si elle sont courtes) dans une assiette, prélever une grosse cuillère de farce agneau/riz et la mettre au centre de la croix.
- Replier les bouts latéraux de l'aubergine vers le centre, en les chevauchant, puis replier ceux du bas et du haut également vers le centre pour former des petits paquets.
- Les maintenir fermés avec des pics en bois.
- Verser la purée de tomate dans une sauteuse allant au four, ajouter les paquets à l'intérieur.
- Ajouter du comté râpé, puis cuire au four durant une heure environ.
- Sortir du four lorsque le plat est bien doré

