

PAIN DE VIANDE AUX AUBERGINES ET AU PARMESAN



Par

Giada de Laurentiis

Dans

La cuisine de Giada





INGRÉDIENTS :

- POUR LE PAIN DE VIANDE
- 900 g de bœuf haché
- 15 g de basilic frais haché
- 150 g de parmesan finement râpé
- 160 ml de sauce tomate-basilic en conserve
- 50 g de chapelure panko
- 2 c. à café de sel
- 1 c. à café de poivre noir fraîchement moulu
- 3 grosses gousses d'ail émincé
- 2 gros œufs à température ambiante
- 1 petit oignon finement émincé
- POUR LES AUBERGINES
- 60 ml d'huile d'olive extra vierge
- 1 aubergine moyenne coupée en 6 ou 8 tranches de 1 cm d'épaisseur
- 1/4 c. à café de sel
- 1/4 c. à café de poivre noir fraîchement moulu
- 6 à 8 c. à soupe de sauce tomate-basilic en conserve
- 140 g de mozzarella au lait entier grossièrement râpée

RECETTE :

1. Préchauffer le four à 190°C (th.6-7).
2. **Préparez le pain de viande** : dans un saladier, mélangez le basilic, le parmesan, la sauce tomate, la chapelure, le sel, le poivre, l'ail, les œufs et l'oignon. Ajoutez le bœuf haché. Mélangez.
3. À l'aide de vos mains, étalez la viande sur une plaque à pâtisserie antiadhésive.
4. Enfournez, 20 à 25 min jusqu'à ce que le pain de viande soit bien doré ou lorsqu'un thermomètre de cuisson indique 160° une fois inséré dans le pain de viande.
5. **Préparez les aubergines** : faites chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen-vif. Faites cuire les tranches d'aubergines assaisonnées 2 à 3 min jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées puis retournez-les et poursuivez la cuisson encore 2 à 3 min. Placez les tranches

PRÉPARATION :

-  20 minutes
-  35 minutes
-  6 personnes
-  Facile

d'aubergine sur une assiette tapissée de papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.

6. Disposez les tranches d'aubergine sur le pain de viande. Recouvrez chaque tranche d'une cuillère de sauce tomate-basilic. Saupoudrez de mozzarella.
7. Enfourez 5 min jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
8. Découpez en autant de parts qu'il y a de tranches d'aubergine.
9. Dégustez.