

Pain de viande moelleux aux aubergines

Plat

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 90 minutes

Ingrédients (pour 6 Personnes) :

- 1 kg d'aubergines
- 1 kg de viande hachée
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de cumin
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Rincer les aubergines, ôter la queue, piquer la peau.

Les mettre au micro-ondes sur un plat adapté à puissance maximum pendant au moins 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres (on peut aussi les cuire au four).

Quand les aubergines sont cuites et tendres, les passer au mixer pour en faire une purée (il n'est pas nécessaire d'ôter la peau).

Dans un grand plat, mélanger la purée d'aubergine et les épices, puis ajouter la viande hachée et bien mêler le tout.

Dans un plat allant au four, façonner un "pain" avec le mélange obtenu.

Badigeonner avec l'huile d'olive.

Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 1h-1h30.

Le pain de viande reste très moelleux à l'intérieur et forme une croûte appétissante à l'extérieur.