

Recette de la semaine avec **L'AUBERGINE**

Barquettes d'aubergines farcies

2	aubergines
227 g	(1/2 livre) de bœuf haché
2	oignons moyens hachés
2	tomates moyennes
15 ml	(1 c. à table) d'aneth ciselé
15 ml	(1 c. à table) de persil ciselé
15 ml	(1 c. à table) de cognac
30 g	(1 once) de beurre
100 g	(3.5 onces) de gruyère râpé
30 g	(1 once) de farine
300 ml	(10 onces) de lait
30 ml	(2 c. à table) d'huile d'olive
	noix de muscade
	sel et poivre au goût



Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur et prélever délicatement la chair en grattant avec une cuillère. Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive. Ajouter la viande hachée, laisser cuire 3 minutes et ajouter la chair des aubergines, les tomates concassées, le cognac et le persil. Saler, poivrer et cuire à nouveau 3 minutes.

Dans une casserole moyenne, faire fondre le beurre, ajouter la farine, mélanger et cuire à feu doux 2 minutes. Verser le lait chaud et cuire 4 minutes en brassant avec un fouet. Saupoudrer de la moitié du gruyère, de noix de muscade et saler.

Répartir la moitié de la béchamel dans les coques d'aubergines, ajouter la viande hachée et finir par une couche de béchamel. Saupoudrer du reste de gruyère et cuire 20 minutes au four préchauffé à 220°C ou (105°F). Décorer d'aneth et servir.