



Kefta De Four Aux Aubergines

Fırında Patlıcanlı Köfte



½ kg. De viande de bœuf haché
1 oignon moyen
3 tranches de pain rassis
8-10 brins de persil
½ cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de sel
4 aubergines moyennes
2 tomates moyennes
4 morceaux de poivron vert
Pour frire ;
1 tasse d'huile végétale
Pour la sauce ;
1 tasse d'eau chaude
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillère à café de sucre en poudre
½ cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de beurre

- # Mettez dans un bol de pétrissage, le pain rassis les oignons râpés. Pétrissez jusqu'à que le pain perd sa forme.
- # Rajoutez de la viande haché, du sel, de la carbonate, du cumin, et du poivre noir. Pétrissez jusqu'à que les ingrédients se mélangent.
- # Enfin rajoutez du persil haché finement. Laissez reposer le mélange au réfrigérateur pendant 1 heure.
- # Pendant ce temps, épluchez les aubergines, laissez attendre dans l'eau salée pendant 20-25 minutes pour que le goût amer disparaît.
- # Puis faites des tranches en longueur avec 1 cm. D'intervalle. Coupez les grand morceaux en 2 ou 3 du milieu.
- # Mettez de l'huile dans une poêle, quand elles chauffent, rajoutez les aubergines, faites griller à moitié pour qu'elles prennent seulement une couleur. Sortez sur une serviette en papier.
- # Placez les tranches d'aubergines dans un plat en saupoudrant du sel dans le plat. Placez les keftas reposé dans le réfrigérateur, puis mettez les tomates et les piments coupés selon votre choix.
- # Mettez dans un bol, de l'eau chaude, du beurre, de la pâte de tomate, du sucre granulé et du sel. Mélangez jusqu'à que le beurre fond.
- # Versez le mélange, sur les Keftas aux aubergines, puis laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés jusqu'à que la surface soient grillé.
- # Ramenez chaud à table.

N-B; Le sucre qui se trouve dans le mélange de pâte de tomate, permet de prendre le goût amer que contient les aubergines.