



## Aubergine Au Four

Firinda Patlican



6 aubergines  
½ kg. De viande d'agneau  
2 gros oignons  
6 cuillères à soupe d'huile végétale  
1 cuillère à soupe de pâte de tomate  
8 poivrons vert  
3 tomates  
1 cuillère à café de sel  
½ cuillère à café de poivre noir  
Pour frire;  
2 tasses d'huile

- # Épluchez les aubergines, laissez attendre dans l'eau salée pendant ½ heure puis retirez de l'eau et séchez. Coupez en forme de plus en long,.
- # Coupez les piments en long et sortez les pépins. Coupez en deux du milieu. Grillez les aubergines et les piments, séparément dans l'huile chaude. Sortez sur une serviette.
- # De l'autre côté, hachez les oignons finement et grillez dans l'huile. Rajoutez de la viande, quand elle absorbe le liquide, rajoutez de la pâte de tomate, du sel et du poivre noir. Laissez cuire pendant 5 minutes.
- # Mettez dans un plat de cuisson, les aubergines grillés en premier, puis les piments grillés, la viande cuite et enfin les tomates coupé en rond.
- # Laissez cuire au four à 200 degrés jusqu'à que les tomates perdent leur forme légèrement. Serez chaud.

**N-B;** Vous pouvez rajouter de l'eau selon la quantité d'eau de la tomate.