

## Gratin bœuf et aubergines

### Ingrédients pour 6 personnes :

300 g de boeuf haché  
3 aubergines de taille moyenne  
1 boîte de conserve de pulpe de tomates  
1 gros oignon haché  
1 gousse d'ail hachée  
le jus d'un citron jaune  
2 oeufs  
1 petite poignée de gruyère râpé  
huile d'olive  
sel et poivre

### Instructions :

1. Préchauffez le four à 210°C  
Lavez les aubergines, ôtez le pédoncule, et coupez-les en tranches de 1cm environ dans le sens de la longueur. Placez-les dans un plat allant au micro-ondes et faites les cuire à couvert pendant 3 à 4 minutes avec un fond d'eau en surveillant la cuisson.
2. Dans une grande cocotte, faites revenir l'oignon et l'ail hachés à feu moyen dans 2 CS d'huile d'olive.  
Ajoutez la pulpe de tomates. Salez et poivrez. Laissez mijoter pendant 20 minutes à couvert.  
Ajoutez le boeuf haché dans la sauce, remuez et laissez cuire encore 5 minutes.
3. Dans un grand plat à gratin, alternez couche d'aubergines et sauce à la viande.  
Terminez par l'aubergine/  
Versez sur l'ensemble les oeufs battus en omelette avec le jus de citron, puis parsemez d'un peu de gruyère râpé.  
Enfournez à 210°C (thermostat 7) pendant 10 minutes seulement.

### Le conseil en plus

Si vous n'avez pas de micro-ondes, vous pouvez faire cuire vos tranches d'aubergines sous le grill du four 10 minutes en les badigeonnant légèrement d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau et en retournant à mi cuisson.

voici le site ou je l'ai trouvé

<http://www.marciatack.fr/moussaka-legere-sans-bechamel>

## Tartelettes aux raisins

*Préparation 15 min*

*cuisson 15 min.*

*facile*

### Pour 4 personnes :

4 moules à tartelettes ou un moule à tarte  
250 g de pâte brisée  
20 grains de raisin noir  
20 grains de raisin blanc (ou plus)  
75 g de confiture d'abricots  
2 c. à s. d'eau

### Garniture au chocolat :

12,5 cl de crème fraîche  
125 g de chocolat cassé en morceaux  
2 c. à s. de beurre

### Préparation :

1. Préchauffez le four (th. 6 –180°C). Sur une planche de travail farinée, abaissez la pâte et taillez 4 cercles pour couvrir le fond de 4 moules à tartelette. Piquez les fonds de pâte avec une fourchette et faites cuire au four de 10 à 12 min.
2. Préparez la garniture au chocolat : dans une casserole, faites chauffer la crème jusqu'au point d'ébullition, puis retirez du feu. Incorporez le chocolat et le beurre ; mélangez au fouet jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu. Laissez refroidir et fouettez au batteur électrique de 2 à 3 minutes. Repartissez le mélange dans les moules à tartelette et garnissez de raisins ; réservez.
3. Dans une petite casserole, faites chauffer la confiture d'abricots et l'eau à feu doux de 2 à 3 minutes ; mélangez. Nappez les raisins de confiture d'abricots fondue et servez les tartelettes aussitôt.