

Gratin de veau aux aubergines

Ingrédients pour 2 personnes

- 300g de veau haché
- 2 aubergines assez fines, 400g au total
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 3 brins de persil plat
- 225g de tomates pelées en boîte
- 50g de parmesan râpé,
- huile d'olive
- 2 cuil à soupe de vinaigre blanc
- 1/2 cuil à café d'origan sec sel poivre

Préparation

1. Découpez les aubergines en rondelle versez les dans un saladier d'eau vinaigrée généreusement salée et laissez dégorger 30 min à température ambiante
2. Préchauffez le four à 180 c - épongez les rondelles d'aubergines sur du papier absorbant, puis répartissez-les sur une ou deux plaques de cuisson badigeonnez-les d'huile et enfournez 20 min
3. Epluchez et émincez l'ail et l'oignon faites les roussir 5 min à l'huile dans une sauteuse, puis incorporez le veau haché mélangez bien salez poivrez ajoutez l'origan les tomates pelées mixées avec leur jus et les queues de persil laissez mijoter 10 min ajoutez les feuilles de persil ciselées
4. Badigeonnez un plat à gratin d'huile tapissez le fond avec une fourchette avec une couche d'aubergines ajoutez le veau en sauce, recouvrez du reste d'aubergines et parsemez de parmesan, montez la chaleur du four à 210° C et enfournez 15 min

Crumble prunes et amandes

Préparation 20 min. cuisson :25 min.

Pour 6 personnes :

12 à 15 prunes rouges
1 citron (jus)
125g de beurre
150g de farine
150g de sucre en poudre
50g de poudre d'amande

1. **Réalisez la pâte à crumble.** Dans un saladier mélangez à l'aide d'une fourchette la farine, le beurre froid en parcelles, la poudre d'amande et 100g de sucre afin d'obtenir une pâte sableuse. Versez une fine couche de cette pâte dans le fond d'un plat à four. Préchauffez le four à 180°C
2. **Préparez les fruits.** Pelez et dénoyautez les prunes. Coupez-les en morceaux Arrosez-les du jus de citron.
3. **Terminez le crumble.** Mettez les prunes dans le plat. Saupoudrez de 50g de sucre, puis recouvrez du reste de pâte à crumble. Enfourez pour 25 minutes et servez tiède.