

CRUMBLE D'AUBERGINES A LA VIANDE HACHEE



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Lolo [Lolo et sa tambouille](#)

un délice, j'ai juste ajouté de l'ail et du gingembre

Ingrédients :

- 450 g d'aubergines
- 490 g de tomates concassées
- 150 g d'oignon
- 10 g d'ail et de gingembre
- 15 g + 5 g d'huile d'olive
- du thym
- 600 g de viande hachée
- 1 c à c de cumin
- 1 c à c de curry
- Pâte à crumble :
- 90g de farine
- 90g de parmesan
- 70g de beurre

Préparation :

- préchauffer le four à 200°C
- Laver et détailler les aubergines en gros dés
- mettre dans le bol, l'oignon, l'ail et le gingembre et mixer 5 secondes à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter 15 g d'huile d'olive, du thym et programmer 5 minutes à 100° vitesse 1
- ajouter ensuite la viande hachée et les épices et programmer 5 minutes à 100° en sens inverse à vitesse cuillère puis réserver
- puis mettre dans le bol, les tomates, les dés d'aubergine, 5 g d'huile, sel, poivre et cuire 10 minutes à 100° en sens inverse à vitesse cuillère
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter la viande réservée, rectifier l'assaisonnement et programmer 5 minutes à 100° en sens inverse à vitesse cuillère
- Verser cette préparation dans un plat allant au four et réserver
- Préparer ensuite la pâte à crumble :
- mettre dans le bol, la farine, le parmesan et le beurre et mixer 5 secondes à vitesse 4
- Déposer ce crumble sur le mélange d'aubergine précédent
- Enfourner pour environ 25 minutes à 200°C

THERMOMINOX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>