

Aubergines farcies façon Libanaise



pour 4 personnes

- Préchauffer le four thermostat entre 6 et 7 (200°C)
- [Sauce tomate sicilienne](#)

Pour les aubergines farcies

- 2,5 g [de sel \(salage\)](#) - 780 g [d'aubergines](#) - 325 g [d'agneau](#) - 16 g [d'ail](#)
- 10 g [d'huile d'olive \(pignons\)](#) - 56 g [de pignons](#) - 30 g [d'huile d'olive \(viande\)](#)
- 1 g [de sel](#) - 0,5 g [de poivre](#) - 5 g [d'huile d'olive \(plat\)](#)

Préparation



Laver, couper avec un couteau la partie du haut, vers les sépales. Couper en deux, dans la sens de la longueur. Creuser la partie centrale.



Salier les aubergines côté chair, retourner, laisser **dégorger**. Éplucher les gousses d'ail, enlever le germe central. Aubergines farcies façon Libanaise -



Couper les gousses d'ail en fines lanières. Dans le bol du hachoir, ajouter la viande d'agneau. [Hacher](#) et placer dans un saladier.

Dans le saladier, ajouter les gousses d'ail. Dans la poêle, ajouter l'huile et les pignons.



Les répartir dans la [poêle](#).

Dans la poêle, faire [colorer](#) les pignons et réserver dans un bol ou un ramequin. Dans la poêle propre pour la viande, ajouter l'huile, la préparation de viande du saladier.

Dans la poêle, ajouter le sel, le poivre, les pignons. Mélanger, [cuire](#) 5 minutes à feu modéré.



Huiler généreusement le plat à gratin.



Si les aubergines sont grosses, coupez-les en deux. Rincer sous l'eau courante, [éponger](#). Placer dans le plat à gratin, l'ouverture sur le dessus.

[Farcir](#) les aubergines avec la **préparation à la viande**. Arroser de sauce tomate.



Cuire à four chaud pendant 30 à 45 minutes selon les fours.