



Moussaka en gratin.

PICTURE PRESS

L'aubergine

A choisir fine, ferme et brillante

par Catherine Michel

MOUSSAKA EN GRATIN

6 personnes

- 500 g de tomates charnues,
- 250 g d'agneau haché,
- 6 aubergines (250 g pièce),
- 3 gousses d'ail,
- 1 poivron rouge,
- 250 g de ricotta (égouttée),
- 2 dl de vin rouge,
- 40 g de beurre,
- 10 g de farine,
- 2,5 dl de lait,
- 50 g de pignons,
- 40 g de gruyère râpé,
- 1 c.s. de concentré de tomate,
- 6 brins de thym,
- 40 g de chapelure,
- huile d'olive,
- muscade,
- sel et poivre noir du moulin.

Pour la sauce tomate et viande: Entaillez les tomates en croix, plongez-les 15 secondes dans une casserole d'eau en

ébullition, pelez-les, videz-les de leurs pépins et hachez grossièrement la chair. Hachez les gousses d'ail. Hachez aussi la chair du poivron après en avoir retiré graines et parties blanches. Chauffez 2 c.s. d'huile d'olive dans une casserole, mettez-y le hachis de viande à revenir en remuant quelques minutes, ajoutez la moitié de l'ail, le poivron et les tomates, assaisonnez, remuez quelques minutes, puis incorporez le concentré de tomate, remuez, ajoutez le vin et 1 dl d'eau, mélangez en grattant le fond et laissez cuire à feu moyen 30 bonnes minutes en remuant de temps en temps. Laissez refroidir.

Préparez d'autre part une béchamel avec le beurre, la farine et le lait, laissez-la mijoter environ 10 minutes en remuant et assaisonnez-la en sel, poivre et muscade.

Pour les aubergines: Préchauffez le four à 220° (th. 7). Lavez et essuyez les aubergines, supprimez le pédoncule, ne les pelez pas, coupez-les dans la longueur en

tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Rangez-les sur les plaques du four, assaisonnez-les en sel et poivre. Effeuiliez le thym, hachez finement les feuilles, mettez-les dans un bol, ajoutez le reste de l'ail et 1 dl d'huile et tartinez-en abondamment les tranches d'aubergine. Glissez les plaques pour 30 minutes dans le four chaud en prenant soin de retourner les aubergines à mi-cuisson et d'assaisonner la seconde face. Une fois la cuisson terminée, sortez-les du four et laissez-les refroidir.

Ramenez la température du four à 180° (th. 5).

Faites colorer les pignons à sec et à feu moyen dans une poêle antiadhésive, en remuant, laissez refroidir, mélangez avec la ricotta égouttée et émiettée et poivrez généreusement.

Mélangez le fromage râpé et la chapelure.

Huilez un grand plat à gratin (contenance 2,5 l). Parsemez au fond la moitié ▷

L'aubergine

A choisir fine, ferme et brillante



du mélange pignons et ricotta, puis rangez côte à côte le tiers des aubergines, puis toute la sauce tomate et viande, puis de nouveau un tiers des aubergines, le reste de la ricotta et terminez avec le reste des aubergines. Versez la béchamel par-dessus, faites-la pénétrer et parsemez en surface le mélange fromage et chapelure. Glissez pour 30 à 40 minutes dans le four chaud.

On peut accompagner d'une sauce tomate relevée de câpres.

MARMELADE D'AUBERGINES ET TOMATES

6 personnes

- 1 kg d'aubergines,
- 1 kg de tomates,
- 2 oignons,
- 3 gousses d'ail,
- 2 c.s. d'huile d'olive,
- 1 c.t. de sucre,
- persil,
- sel,
- poivre du moulin,
- huile de friture.

Pelez les aubergines, coupez-les en gros cubes, saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger 30 minutes dans une passoire, rincez-les abondamment et égouttez-les.

Entaillez les tomates en croix, plongez-les 15 secondes dans une casserole d'eau en ébullition, puis immédiatement dans de l'eau froide. Pelez-les et coupez-les en quartiers. Hachez les oignons. Pelez les gousses d'ail.

Epongez soigneusement les aubergines. Chauffez la friteuse à 170°.

Faites frire les cubes d'aubergine jusqu'à jolie coloration, puis égouttez-les sur plusieurs couches de papier absorbant.

Chauffez 2 c.s. d'huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez le hachis d'oignons et laissez-le blondir doucement. Ajoutez ensuite les tomates, les aubergines et les gousses d'ail entières. Saupoudrez le sucre, salez et poivrez, mélangez. Couvrez la sauteuse et faites cuire 1 heure à tout petit feu. En fin de cuisson, le mélange doit être épais et onctueux. Si nécessaire,

poursuivez la cuisson quelques minutes à grand feu pour faire évaporer le liquide en trop.

Servez chaud ou froid garni de persil haché.

AUBERGINES CONFITES À L'HUILE

3 bocalaux de 1 litre

- 3,5 kg d'aubergines,
- 6 gousses d'ail,
- 3 petits piments oiseaux,
- 5 dl de vinaigre de vin,
- huile d'olive,
- sel.

Lavez les aubergines, ne les pelez pas, essuyez-les et coupez-les en tranches. Mettez-les dans une passoire, saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger une demi-journée en les retournant plusieurs fois et en ajoutant éventuellement du sel. Epongez-les très soigneusement.

Faites bouillir 1 l d'eau avec le vinaigre, plongez-y les aubergines et laissez reprendre un frémissement pendant 4 à 5 minutes. Egouttez-les, épongez-les dans un linge et laissez-les sécher à fond.

Pelez seulement les gousses d'ail.

Répartissez les tranches d'aubergine dans 3 bocalaux de 1 l, ajoutez 2 gousses d'ail et 1 piment dans chacun, remplissez d'huile d'olive, bouchez hermétiquement et laissez confire 1 mois à l'obscurité dans un endroit frais. Dégustez en entrée ou en accompagnement de viande froide.

AUBERGINES À LA NÎMOISE

4 personnes

- 2 aubergines,
- 135 g de mie de pain,
- 3 grosses c.s. de lait,
- 2 gousses d'ail,
- 1,4 dl d'huile d'olive environ,
- 1 c.s. de persil haché,
- 1 c.s. de ciboulette finement ciselée,
- sel et poivre du moulin.

Lavez et essuyez les aubergines, coupez-les en deux dans la longueur, saupou-

drez-les de sel et laissez-les dégorger 30 minutes. Essuyez-les ensuite très soigneusement et faites-les frire à l'huile d'olive très chaude dans une sauteuse, puis égouttez-les à fond.

Videz la chair des aubergines à l'aide d'une petite cuillère et mettez-la écartée dans un grand bol. Rangez les peaux côte à côte dans un petit plat à gratin huilé.

Chauffez le lait, arrosez-en la mie de pain émiettée et laissez gonfler 2 minutes, puis pressez entre vos mains pour éliminer le lait.

Préchauffez le four à 200° (th. 6).

Préparez une cuillerée bombée de persil haché et autant de ciboulette, ajoutez à la chair des aubergines. Ajoutez également la mie de pain et les gousses d'ail pressées. Salez poivrez et mélangez. Si nécessaire, donnez un coup de mixer pour obtenir une préparation relativement lisse.

Remplissez les peaux d'aubergine, arrosez d'un filet d'huile d'olive et glissez pour 25 à 30 minutes dans le four chaud. La farce doit être dorée en fin de cuisson; si nécessaire, passez le plat 2 minutes sous le grill.

PURÉE D'AUBERGINES AU FOUR

4 personnes

- 1 kg 300 d'aubergines,
- 2 gousses d'ail,
- 3 petits œufs,
- 1 brin de thym,
- huile d'olive,
- 4 dl de sauce tomate,
- sel et poivre du moulin.

Pelez les aubergines et coupez-les en rondelles. Mettez-les dans une passoire, saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger 30 minutes. Essuyez-les ensuite soigneusement. Hachez l'ail. Efficuez le thym et hachez-le. Débitez les œufs et assaisonnez-les.

Préchauffez le four à 220° (th. 7) en y plaçant un bain-marie.

Chauffez fortement une bonne quantité d'huile d'olive dans une sauteuse, jetez-y les rondelles d'aubergine. Dès qu'elles