

# Tian d'aubergines et d'agneau

## Ingrédients :

- 1 Kg d'aubergines
- 3 oignons
- 4 gousses d'ail
- 2 tranches de pain de mie
- 500g d'agneau
- 1 tasse de fond d'agneau au de veau
- 500g de tomates Roma bien mûres
- 2 feuilles de laurier
- 2 œufs
- 2 c.à.s. de crème double ou épaisse
- huile d'olive
- bouquet de basilic
- sel et poivre

Couper les aubergines en lamelles de 1 à 2 cm d'épaisseur, huiler les 2 côtés et les disposer dans la lèche frites ; saler, poivrer et mouiller avec une tasse d'eau et une pincée de marjolaine.

Mettre au four 10 min de chaque côté.

Réserver en les égouttant.

## Préparation de la farce :

Faire revenir 1 oignon ; hacher la viande et l'ajouter à l'oignon pour la précuire 4 min. Réserver.

Faire tiédir la crème, émietter le pain de mie dedans, ajouter les 2 œufs et les gousses d'ail écrasées ; battre le tout et ajouter la viande avec le fond d'agneau. (Le fond d'agneau : je fais bouillir les os de l'agneau pendant au moins 1/2 heure avec sel et poivre et je rajoute 1 c.à.c. de fond de veau).

## Monter le tian :

Une couche d'aubergine puis une couche de farce etc....

*Préparation de la sauce tomate :*

*Faire revenir l'oignon restant dans l'huile d'olive, ajouter les tomates concassées, l'ail, le laurier ; laisser réduire ; en fin de cuisson ajouter le basilic se et poivre.*

*Napper le tian de sauce tomate ; mettre 40mn au four (180°) + 30mn (150°).*

*Servir chaud accompagné éventuellement de sauce tomate.*

*Accord met et vin :*

*Un Crozes-Hermitage rouge ou un Côtes-de-Bourg ou un Fitou.*