

Tatin de boeuf aux aubergines



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 60 mn

J'ai flashé sur cette recette issue d'un prospectus de grande surface. A l'origine, elle se préparait avec de l'épaule d'agneau. Je l'ai adaptée avec du bœuf haché.

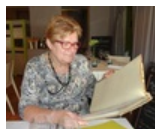
Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 300 g de boeuf haché
- 2 aubergines selon la grosseur
- 2 cuillères à café de concentré de tomate
- 25 cl de bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- huile d'olive
- 3 pincées de cumin en poudre
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- persil
- 2 gousses d'ail pelées et dégermées
- 1 gros oignon
- sel, poivre

Préparation

- 1 Pelez l'oignon, hachez-le et faites-le suer dans une sauteuse avec deux cuillères à soupe d'huile.
- 2 Ajoutez l'ail haché et le boeuf haché. Laissez colorer la viande, salez légèrement, poivrez, poudrez de cumin, puis incorporez la feuille de laurier, le brin de thym et le concentré de tomate. Versez le bouillon, couvrez et laissez cuire une vingtaine de minutes à feu doux.
- 3 Pendant ce temps, lavez les aubergines. Coupez-les en rondelles et dorez-les à la poêle dans trois cuillères à soupe d'huile.
- 4 Préchauffez le four à 220°C.
- 5 Couvrez le fond d'un moule à manqué avec l'ensemble des rondelles d'aubergines en les faisant se chevaucher en rosace. Salez, poivrez.
- 6 Une fois la viande cuite, mélangez-la avec la moitié des pignons de pin et étalez-la sur les aubergines.
- 7 Étalez la pâte feuilletée, piquez-la à la fourchette et posez-la délicatement sur la garniture.
- 8 Avec la pâte qui déborde du moule, réalisez un petit ourlet tout le long de la paroi.
- 9 Glissez l'ensemble au four pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- 10 À la sortie du four, laissez reposer 5 minutes, puis démoulez vivement le moule sur le plat de service. Parsemez de persil haché et de pignons de pin.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "[LA GUILLAUMETTE](#)". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

