

## Mini aubergines farcies à la crétoise



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 PCE	Petites aubergines	~
0.9	Bœuf haché	~
1	Oignon	~
0.05	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
PM	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
PM	Pâte au poivre fermenté en pot 450 g CHEF	0215496
PM	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131
PM	Poivre blanc de Sarawak en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0235463
PM	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
1.5	Tomate pelée entière au jus en boîte 5/1 VALTONIA	0046489
0.8	Feta	~
PM	Menthe fraîche	~
PM	Vinaigre floral Romeiko au Petimetzi en bouteille 250 ml SENS GOURMET	0247871

### Étapes de préparation

1

Laver et couper les petites aubergines dans le sens de la longueur. Les faire rôtir sur la peau, au four à 185°C pendant 30 à 45 minutes environ, entre 2 feuilles de papier cuisson enduites d'huile d'olive.

- 2 Emincer les oignons et les faire caraméliser dans un peu d'huile d'olive, du sucre et une bonne rasade de vinaigre Petimetzi. Ajouter la viande hachée et faire revenir l'ensemble rapidement, pour ne pas qu'il dessèche. Assaisonner de sel et poivre.
- 3 Vérifier la tendreté de la chair des aubergines avant de les creuser légèrement. Mixer cette chair avec les tomates pelées égouttées. Conserver le jus, pour humidifier la farce dans un second temps si besoin. Ajouter quelques feuilles de menthe et mixer. Verser le tout sur la viande aux oignons caramélisés. Assaisonner de sel, de purée d'ail et de pâte au poivre fermenté.  
Laisser mijoter encore une quinzaine de minutes minimum.  
La laisser mijoter un peu plus longtemps si vous souhaitez confire l'ensemble.
- 4 Hors du feu, ajouter la feta en petits cubes.
- 5 Garnir les aubergines de cette farce et les placer dans un plat allant au four avec une feuille de papier cuisson huilée.
- 6 Déglacer le fond du plat de cuisson de la farce avec un trait de vinaigre Petimetzi et un peu d'eau. Le verser ensuite sur les aubergines farcies, dans le plat de cuisson.
- 7 Arroser le tout d'huile d'olive et cuire à nouveau dans le four à 160°C pendant 45 minutes environ.
- 8 Servir bien chaud, accompagné d'une salade finement assaisonnée de vinaigrette au Petimetzi.