

Kebab

Les boulettes de viande

- * 250 gr de viande hachée au choix (agneau, bœuf, mélange)
- * 1 oignon
- * 2 gousses d'ail
- * 1 œuf
- * chapelure blanche (pain de mie)
- * menthe hachée
- * sel, poivre

Former des petite galettes et les frire à la poêle.

Les légumes

- * 3 tomates coupées
- * 3 pommes de terre
- * 1 c à soupe de beurre
- * 1 c à soupe de concentré de tomates
- * 2 aubergines épluchées 1 bande sur 2
- * sel, poivre

Couper tous les légumes en tranches de 0.5cm.

Faire tremper les aubergines dans de l'eau salée pendant 15 min, les rincer à l'eau chaude et les faire frire.

Dans un grand plat, alterner 1 boulette de viande, une tranche de pomme de terre, 1 tranche de tomate, 1 rondelle d'aubergine.

Préparer une sauce avec 1 c. de concentré de tomates, 2 verres d'eau, sel, poivre. Chauffer et en arroser le plat.

Enfourner pendant environ 45 min (selon la cuisson de la pomme de terre) à 200°C.

Servir avec un boulgour coloré à base de poivrons rouges et verts.