

Quand la nuit tombait et que je mangeais chez Grand-maman...

Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients (4 pers.)

600 g d'aubergines
600 g de tomates fraîches
600 g de pommes de terre "Bintje"
500 g d'épaule d'agneau désossée
250 g de poivrons rouges
250 g de poivrons verts
150 g d'oignon
2 gousses d'ail
20 g de menthe poivrée
2 c. à s. d'huile d'olive
Sel fin
Poivre noir

Préparation

Peler, écraser les gousses d'ail et les réserver.

Couper l'agneau en cubes et le faire revenir dans l'huile pendant 5 minutes. Ajouter l'oignon émincé, les poivrons coupés en lamelles et faire revenir l'ensemble encore 5 minutes.

Pendant ce temps, faire infuser la menthe ciselée dans 25 cl d'eau chaude. Passer au chinois puis ajouter cette infusion à la préparation précédente.

Ajouter l'ail, les pommes de terre coupées en petits cubes et les tomates pelées et écrasées. Laisser mijoter pendant 15 minutes environ.

Ajouter les aubergines coupées en cubes, du sel et du poivre. Laisser mijoter encore 15 minutes.

Variante

On peut remplacer l'agneau par du poulet.

