 **Aubergines à la bolognaise**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 3 belles aubergines
- 300 g de bœuf haché
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 boîte de pulpe de tomates (400 g)
- 1 bouquet garni (thym et laurier)
- 1 càs de concentré de tomate
- 100 g de vin blanc
- 100 g d'eau + 1 tablette de bouillon de bœuf
- 250 g de ricotta
- 50 g de crème fraîche
- huile d'olive
- parmesan râpé
- thym citron
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante).**

**La sauce :**Peler et émincer l'oignon.
Peler, dégermer et hacher l'ail.
Faire suer l'oignon dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive.
Ajouter l'ail et laisser revenir quelques minutes sans coloration.
Ajouter la viande hachée et remuer pour bien séparer les grains.
Laisser dorer sur feu vif en remuant souvent.
Ajouter la pulpe et le concentré de tomate, le vin, l'eau et la tablette de bouillon et le bouquet garni.
Porter à ébullition, rectifier l'assaisonnement en sel, poivrer et laisser mijoter en couvrant à moitié pendant 40 minutes environ.
Mélanger la ricotta avec la crème fraîche.
Saler et poivrer et ajouter quelques feuilles de thym citron.
Réserver.
**Les aubergines :**Laver les aubergines sans les peler, retirer le pédoncule.
Couper les légumes en 2 dans le sens de la longueur.
Faire frire les aubergines de chaque côté dans un filet d'huile.
Déposer les aubergines côté peau en dessous dans un plat à gratin.
**Le gratin :**Couvrir les aubergines de sauce.
Napper de ricotta. Parsemer encore de quelques feuilles de thym citron.
Saupoudrer généreusement de parmesan.
Enfourner pour 45 minutes.
Laisser reposer 5 minutes avant de servir.