 **Aubergines en gratin**

** Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 4 aubergines (1,100 kg)**
**- 1 poivron (rouge pour moi)**
**- 500 g de bœuf haché**
**- 2 tomates mûres**
**- 250 g de mascarpone**
**- 3 œufs**
**- 50 g de parmesan râpé**
**- 2 càs de persil haché**
**- 30 g de comté râpé**
**- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**) & poivre du moulin**
**- huile d'olive**

**1 grand plat à gratin huilé**
**Préchauffage du four à 190°C** (chaleur tournante)

Laver le poivron, l'éplucher et le couper en petits dés.
Laver les aubergines et les couper en dés.
Enlever la peau et épépiner les tomates avant de les couper en dés.
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les dés de poivron dans un filet d'huile chaude.
Ajouter la viande hachée et remuer en écrasant avec la cuillère en bois pour séparer les grains de la viande.
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.
Réserver et laisser refroidir.
Faire chauffer dans la même poêle, un filet d'huile, déposer les cubes d'aubergines et les laisser s'attendrir en remuant souvent pendant 10 minutes.
Ajouter les dés de tomates et remuer.
Incorporer enfin le mélange à la viande.
Laisser mijoter en remuant pendant encore une dizaine de minutes.
Réserver et laisser refroidir.
Fouetter dans un saladier le mascarpone, les œufs, le parmesan et le persil pour obtenir une crème lisse.
Saler et poivrer.
Incorporer les légumes et bien mélanger.
Verser le tout dans le plat à gratin.
Saupoudrer de comté râpé et arroser d'un petit filet d'huile.
Enfourner pour 35 minutes, jusqu'à ce que le gratin soit doré.
Déguster chaud.