 **Aubergines Mélanie**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/11/aubergines-M%C3%A9lanie-11-2008-073-copie.jpg) Pour 6 personnes :

**- 1,250 kg d'aubergines   
- 500 g de steak haché   
- 2 petites boîtes de dés de tomates   
- 2 oignons   
- 2 œufs   
- 2 gousse d'ail   
- 1/2 litre de lait   
- 50 g de beurre   
- 50 g de farine   
- huile d'olive   
- 80 g de comté râpé   
- muscade   
- sel & poivre du moulin**

**Un grand plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 200°C (Chaleur tournante)**

* Couper les aubergines en tranches de 1/2 cm. Saler et laisser dégorger 30 mn.
* Faire rissoler les oignons et l'ail émincés dans un peu d'huile chaude.
* Ajouter la viande et la faire dorer à feu vif  en l'égrenant à la cuillère de bois.
* Ajouter les tomates. Saler & poivrer. Cuire 20 mn à feu doux.
* Étaler les tranches d'aubergines sur la plaque du four. Les badigeonner légèrement d'huile au pinceau. Les mettre sous le grill pendant 5 mn.
* Sortir la plaque, retourner les tranches, les badigeonner d'huile et faire griller la deuxième face 5 mn sous le grill.
* Faire une sauce béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrer et laisser tiédir.
* Incorporer les œufs battus, muscade et les 2/3 du fromage râpé.
* Dans un grand plat à gratin, alterner une couche d'aubergines, une couche de viande en terminant par des aubergines.
* Recouvrir de sauce. Parsemer le reste de fromage râpé.
* Enfourner à 200° pendant 30 mn. Servir chaud.