**Bœuf mijoté aux aubergines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/09/Bœuf-mijoté-aux-aubergines-DSC_0405_18900.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg de steak haché**  
**- 1,200 kg d'aubergines**   
**- ½ poivron rouge** **- ½ poivron vert** **- ½ poivron jaune**  
**- 1 gros oignon**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- huile d'olive**  
**-1 boîte de pulpe de tomates en dés (400 g)**  
**- 2 càs d'origan séché**  
**- 100 g d'olives vertes dénoyautées**  
**- 2 càs de persil haché**  
**- sel & poivre du moulin**

**La veille :**Peler et émincer l'oignon. Couper les poivrons en petits dés. Écraser l'ail.  
Mettre le tout à revenir dans une grande cocotte avec un filet d'huile d'olive.  
Ajouter la viande hachée en écrasant bien les morceaux à la fourchette.  
Laisser prendre une belle couleur.  
Couper les aubergines en gros dés.  
Ajouter un peu d'huile d'olive, puis les morceaux d'aubergine dans la cocotte.  
Laisser revenir en mélangeant.  
Ajouter la pulpe de tomates et l'origan. Saler, poivrer.  
Laisser cuire 40 min à feu doux et à couvert.  
Au terme de la cuisson, ajouter les olives coupées en deux et rectifier l'assaisonnement.  
Laisser refroidir.  
Couvrir et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Le jour du repas** :  
Réchauffer à feu doux.  
Parsemer de persil  
Servir bien chaud avec des pâtes ou du riz.