TIAN D’AGNEAU AUX AUBERGINES ET BASILIC

500g d’épaule d’agneau désossée- 3 aubergines-1 gousse d’ail- 6 cuillères à soupe d’huile d’olive- 1 oignon- ½ bouquet de basilic- sel- poivre

Dégraissez la viande puis coupez en fines tranches. Faites revenir l’oignon et l’ail finement hachés dans 2 cuillères à soupe d’huile pendant 2 minutes, salez, réservez. Faites dorer rapidement la viande dans la même poêle. Salez, poivrez puis mélangez avec les oignons et l’ail. Effeuillez le basilic.
Disposez verticalement dans un plat à four les rondelles d’aubergines intercal ées de tranches d’agneau et de feuilles de basilic. Arrosez avec le reste d’huile et enfournez environ 40 minutes à 180°C (th.6). Dégustez chaud