



Aubergines farcies à la turque et pain plat turc farci **(Karniyarik et gözleme)**

Aubergines farcies à la turque (pour 4 personnes)

- 4 aubergines moyennes
- 600 g de viande hachée d'agneau ou de mouton
- 300 g de coulis de tomates
- 3 gros oignons jaunes
- 2 gousses d'ail
- 2 piments langue d'oiseau
- Une pincée de coriandre en poudre
- Une dizaine de feuilles de persil plat
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

1/Préchauffez le four à 200°C.

2/Lavez, essuyez et coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Incisez l'intérieur avec un couteau.

3/Placez les aubergines sur une plaque de four et arrosez d'un peu d'huile d'olive et de sel.

4/ Enfournez pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la surface colore et devienne moelleuse.

5/ Pendant ce temps, faites revenir les oignons et l'ail émincés dans de l'huile d'olive.

6/Ajoutez ensuite la coriandre et le piment puis la viande. Laissez cuire 3 minutes tout en mélangeant puis versez la sauce tomate et 1/2 verre d'eau. Laissez frémir à feu doux pendant 20 min environ jusqu'à ce que la sauce épaississe.

7/ Assaisonnez et ajoutez le persil ciselé.

8/Quand les aubergines sont cuites, écraser légèrement la chair avec une cuillère (sans la retirer) de manière à former un creux puis répartissez la farce par-dessus.

9/Enfournez pendant 5 bonnes minutes dans le four grill pour colorer légèrement.

10/ Dressez sur assiette et servez accompagné de pain turc.



Gözleme : crêpes turques farcies aux épinards (pour 4 personnes)

- 240 g de farine
- 17cl d'eau tiède
- 2 càc de sel
- 1 càc de sucre
- 9g de levure fraîche

La farce:

- 200 g de feta
- 120 g de pousses d'épinards
- 1 petite gousse d'ail
- 1 petit oignon
- Une dizaine de feuilles de persil
- Paprika
- Coriandre en poudre
- Sel
- Huile d'olive

1/ Diluez la levure dans 5 cl d'eau tiède.

2/ Faites un puits avec le mélange de farine, sel et sucre et incorporez la levure ainsi que le reste de l'eau.

3/ Travaillez la pâte de manière à ce qu'elle devienne lisse, souple et homogène.

4/ Formez une boule, couvrez avec un linge propre et laissez lever une trentaine de minutes.

5/ Pendant ce temps faites revenir l'ail et l'oignon hachés dans 2 càs d'huile d'olive.

6/ Ajoutez une pincée de coriandre et de paprika et laissez torrifier un peu.

7/ Ajoutez ensuite les épinards et laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes. Salez et laissez tiédir.

8/ Emiettez la feta puis incorporez les épinards et le persil et assaisonnez.

9/ Divisez la pâte en 4 boules. Étaler une boule à la fois sur un plan fariné en forme de rectangle de 20x30.



10/Posez sur la moitié un quart de la farce en laissant 1 cm sur les côté. Repliez avec la deuxième moitié de la pâte. Scellez bien les bords et faites de même avec le reste de pâte et de farce.

11/ Badigeonnez chaque chaussons avec de l'huile d'olive.

12/ Cuisez les gozleme dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils colorent.

13/ Dressez sur assiette et dégustez chaud avec une sauce yaourt et citron.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_aubergines-farcies-a-la-turque-et-pain-plat-turc-farci-karniyarik-et-gozleme?id=9099592&emissionId=5931