

Ragout aux aubergines et champignons, avec polenta au four

4 à 6 personnes, 1 heure (mais mieux si vous pourriez laisser mijoter plus)

Un plat qui fait du bien, qui sent l'automne. Je n'utilise pas très souvent le polenta, même si c'est un accompagnement facile à préparer, parfait pour saucer, et sans gluten en plus. Le fromage ajoute un élément de luxe dans le plat, que vous pourriez supprimer si vous préférez quelque chose de plus léger.

- * Aubergine - 2
- * Champignons secs - 15g
- * Huile d'olive - quelques gouttes
- * Oignon - 1 grand, épluché et coupé en dés
- * Thym - quelques brins
- * Sauge - 3 feuilles, coupées
- * Paprika - 2 c. à s
- * Ail - 3 gousses, épluchées et finement tranchées
- * Champignons - 400g, tranchés
- * Tomates - 5, mûres, grossièrement coupées
- * Vin rouge - un verre
- * Concentré de tomate - 2 c. à s.
- * Vinaigre balsamique - 1 c. à s.
- * Sel - 2 c. à c.
- * Sucre - 1 c. à s.

- * Polenta quick cook - 200g
- * Taleggio/mozarella - 200g (facultatif)

- * Parmesan - pour servir

Couper les aubergines en moitié dans le sens de la longueur et saler la chaire. Poser sur des essuies-tout ou laisser dans une passoire pour égoutter.

Mettre les champignons secs dans un bol et ajouter une tasse d'eau bouillante.

Dans une grande casserole, faire revenir les oignons avec quelques gouttes d'huile d'olive, le thym, sauge et paprika. Quand ça commence à grésiller, ajouter quelques gouttes d'eau, couvrir et laisser cuire pendant 5 minutes.

Ajouter l'ail et cuire encore quelques minutes. Puis ajouter les champignons frais. Monter le feu et faire cuire encore 5 minutes, en remuant de temps en temps.

Ajouter les tomates, le vin, le concentré de tomates, le vinaigre, le sel, le sucre et du poivre. Egoutter le liquide des champignons secs dans la casserole, couper les champignons et ajouter-les à la casserole. Laisser mijoter.

Couper les aubergines en tranches horizontales de 5cm.

S'il vous manque de motivation, vous pourriez ne pas faire la prochaine étape et simplement ajouter les aubergines directe à la casserole. Personne va vous juger.

Sinon, faire chauffer quelques gouttes d'huile d'olive dans une grande poêle sur feu vif. Mettre les aubergines dans la poêle, la peau en l'air, et laisser 5 minutes sans remuer (ça va donner un gout plus caramélisé au résultat final). Il va falloir les faire en deux parties. Ajouter à la casserole.

Gouter, et assaisonner s'il faut. Laisser frémir au moins 15 minutes, ou aussi longtemps que vous voulez. Ça va s'améliorer avec le temps.

Préparer la polenta 30 minutes avant le repas. Préchauffer le four à 200 degrés.

Mettre la polenta dans un plat au four moyen (j'ai utilisé un plat de 20 x 15cm). Ajouter trois tasses d'eau (il faut 3.5 fois plus liquide que polenta) et quelques pincées de sel. Remuer et mettre au four pendant 25 minutes.

Trancher le fromage. Sortir la polenta du four et disposer le fromage en dessus. Mettre sous le grille du four pendant 5 minutes, jusqu'à que ce soit doré.

Servir le ragout sur une portion de polenta, avec du parmesan râpé en dessus.