

# Aubergines de Mme Gao

Ingrédients pour 4 personnes

<i>700g Viande hachée Boeuf</i> <i>Vert d'1 Poireau</i> <i>4 Tomates coupées en dés</i> <i>2 cm Gingembre</i> <i>6 gousses Ail hachées</i> <i>1 cuillère. Café rase purée de piment</i>	<i>Huile de piment</i> <i>Poivre</i> <i>2 louches de bouillon</i> <i>2 cuillères à soupe Sauce soja noir</i> <i>Fécule de pommes de terre</i> <i>1 Aubergine</i> <i>Huile sésame</i>
--	--

Faire cuire l'aubergine coupée en dés à la vapeur (OU Faire cuire dans de l'huile arachide très chaude les aubergines fendues en 2 et striée en losange)

Faire revenir la viande dans un wok sur feu vif

Rajouter la partie verte des poireaux coupés en petits morceaux + tomates + gingembre + aulx hachés + purée de piment + poivre + 2 louches de bouillon + sauce soja noir

Diluer un peu de fécule de pomme de terre dans de l'eau et le rajouter au mélange jusqu'à ce que cela bout

Rajoutez les aubergines à la viande hachée et faire mijoter

Rajoutez sauce soja noir, 1 peu d'huile sésame et huile de piment

## *Variantes*

100 % porc OU 50% veau et 50% boeuf

Peut se préparer le jour même ou la veille