

BOBOTIE DU CAP

Pour 6-8 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min



Couche à la viande :

750 g de bœuf haché
2 oignons jaunes
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de curry
1/2 noix de muscade râpée
2 tranches de pain de mie
125 ml de lait
1 œuf
1/2 tasse de raisins secs (1 tasse = 250 ml)
1/2 tasse d'abricots secs coupés en petits dés

1/2 tasse d'amandes effilées
2 cuillères à soupe de confiture d'abricots (ou de chutney de mangue)
1 jus de citron
sel
poivre 5 baies

Couche aux œufs :

2 gros ou 3 petits œufs
200 ml de lait
sel

- 1 Faire tremper le pain de mie coupé en morceaux dans 125 ml de lait.
- 2 Peler et hacher finement oignons et ail. Les faire revenir dans l'huile d'olive et sur feu moyen-doux jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide. Ajouter les épices et mélanger pendant 2 ou 3 min.
- 3 Augmenter le feu et ajouter la viande. Remuer pour bien "égrenner" la viande et laisser cuire pendant quelques minutes.
- 4 Préchauffer le four à 180°C.
- 5 Dans un bol, mélanger ensemble le pain de mie mixé (contrairement à certaine recette, je ne l'ai pas égoutté) + 1 œuf + les raisins secs (tels que, sans les faire macérer, ils ont gonflés lors de la cuisson ultérieure au four), les abricots secs coupés en petits dés, les amandes effilées, la confiture d'abricot, le jus de citron + sel et poivre.
- 6 Mélanger intimement viande et contenu du bol.
- 7 Verser la préparation dans un grand plat (20 x 30 cm).
- 8 Pour la couche aux œufs, battre les 2 (ou 3) œufs avec le lait, saler et verser délicatement sur la couche de viande (les 2 couches ne doivent pas se mélanger).
- 9 Faire cuire au four préchauffé pendant 30 à 40 min.
- 10 Servir avec du riz, de la coriandre et poivrer de 5 baies.