

# Le coincé d'aubergine

Par [Ferme Les Péchés Moutons](#)

# Ingrédients

---

1 gigot d'agneau du Québec, en tranches (prévoir une tranche par portion)

¼ tasse de miel réchauffé

¼ tasse d'huile d'olive

2 gousses d'ail hachées

4 c. à table de graines de sésame

1 c. à thé de piment rouge séché (facultatif)

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

1 grosse aubergine coupée sur la longueur en tranches de ½ pouce

2 c. à table de persil frais haché

½ tasse de canneberges séchées

Ficelle du boucher

# Préparation

---

Mélanger le miel et l'huile dans un bol.

Ajouter l'ail, les graines de sésame et le piment.

Badigeonner les tranches de gigot avec un peu de ce mélange; il faut réserver une bonne partie du mélange d'aromates pour le reste de la recette.

Coincer chaque tranche de gigot entre 2 tranches d'aubergine et ficeler chaque paquet.

Badigeonner les aubergines avec le reste du mélange aromatique.

Mettre dans un plat allant au four et cuire 30 minutes à 350°F.

Après 20 minutes de cuisson, lorsque le miel et les sucs de cuisson ont caramélisé, ajouter un peu d'eau.

On obtiendra ainsi un excellent bouillon.

Des courges d'hiver bouillies ou braisées au four accompagneront à merveille le plat principal.

Servir garni de canneberges et de persil.