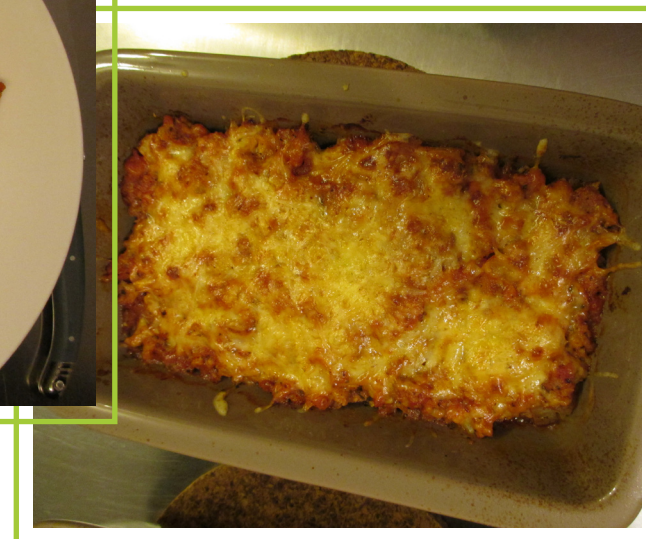
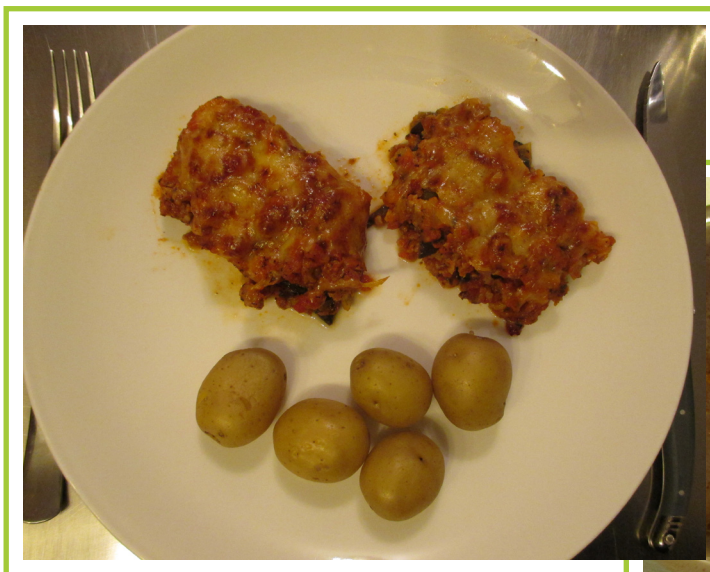


Moussaka façon Aurélie

Pour 4 couverts :

- 400g de viande hachée
- 500g de pomme de terre grenaille
- 2 aubergines
- 400g de tomates concassées
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 100g de fromage râpé
- 2 c. à soupe d'huile
- Thym, sel et poivre



Préparation :

- Nettoyer et couper les aubergines en fines rondelles. Les placer sur un plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et les badigeonner d'huile. Enfourner 10 minutes à 200°C.
- Dans une poêle, faire revenir l'oignon et l'ail avec 1 c. à soupe d'huile. Ajouter le haché et cuire 5 minutes à feu doux.
- Incorporer les tomates concassées, le thym et assaisonner. Cuire encore 15 minutes.
- Dans un plat pour four, alterner une couche d'aubergine et de viande. Terminer par la viande et parsemer de fromage râpé. Enfourner 30 minutes à 180°C.
- Cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante légèrement salée.

Bon appétit !



Aurélie DAUVIN

Diététicienne - Nutritionniste