



Faire sa propre moussaka avec du fromage de truffe



Ingrédients

- 1 aubergine
- 4 grosses pommes de terre
- 1 Fromage à la truffe bio Henri Willig
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 pot de sauce aux truffes
- 4 tomates
- 1 paquet de sauce pour pâtes / passata
- 1 tomates en dés
- 1 paquet de viande végétarienne hachée
- une pincée d'herbes italiennes
- une pincée de paprika

La préparation

Éplucher les pommes de terre et les couper en fines tranches. Les faire bouillir ou les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Pendant ce temps coupez l'oignon, l'ail, la tomate et l'aubergine. L'aubergine a été mise dans le four à air comprimé pendant 10 minutes à 200 degrés.

Faire frire l'oignon et l'ail et faites frire le hachis végétarien jusqu'à ce qu'il se détache. Après environ 5 minutes, ajouter la sauce pour pâtes, tomates en dés, tomates en dés, le paprika en poudre et les herbes italiennes. La sauce au hachis est prête.

Il est temps de remplir les plats à four ! Plusieurs petits plats ont été utilisés ici, mais on peut aussi le faire dans un grand plat.

Commencez par une couche de pommes de terre, puis une couche de sauce à la viande hachée, une couche d'aubergines, une couche de sauce aux truffes, suivie d'une couche de tomates. Puis une autre couche de pommes de terre et ainsi de suite jusqu'à ce que votre bol soit plein. Râper le fromage à la truffe jusqu'à obtenir une couche généreuse sur le plat.

Ces petits plats sont allés au four pendant 30 minutes à 180 degrés.

Bon appétit !

Cette délicieuse recette a été créée par Amanda de @the_cooking_mommy