



Moussaka au fromage de truffe



Ingrédients

- 1 aubergine
- 4 grosses pommes de terre
- Fromage à la truffe biologique Henri Willig
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 pot de sauce aux truffes
- 4 tomates
- 1 paquet de sauce pour pâ pâ pâ pâ pâ pâ pâ pâ pâ pâ pâ pâ pâ pâ pâ pâ
- 1 boîte de tomates en dés
- 1 paquet de ha ha ha de légumes
- 1 pincée d'herbes italiennes
- 1 p p p p p p p p p

Bereidingswijze

Épluchez et coupez les pommes de terre en fines tranches. Faites-les bouillir ou cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Pendant ce temps, émincer l'oignon, l'ail, la tomate et l'aubergine. L'aubergine est allée dans le séchoir à air pendant 10 minutes à 200 degrés.

Faites frire l'oignon et l'ail et faites frire la viande hachée jusqu'à ce qu'elle soit lâche. Après environ 5 minutes, ajoutez la sauce pour pâtes, les tomates en dés, le paprika en poudre et les herbes italiennes. La sauce est maintenant prête.

Il est temps de remplir les plats du four ! Plusieurs petits plats ont été utilisés ici, mais il est également possible de le faire dans un grand plat.

Commencez par une couche de pommes de terre, puis une couche de sauce à la viande, puis une couche d'aubergine, maintenant 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 plat soit plein. Râpez le fromage de truffe jusqu'à ce que vous ayez une couche généreuse sur la balance.

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

Bon appétit !