

INGRÉDIENTS 1 PORTIONS 1H. MOYENNE

1 paquet d'escalope à la grecque
Garden Gourmet

2 aubergines

2 branches de céleri, finement
hachées

2 grosses carottes, coupées en dés

1 oignon blanc, haché finement

2 gousses d'ail, écrasées

250 g de lentilles pesées égouttées

1 càc d'herbes de Provence

½ càc de cannelle

150 g de ricotta

150 g de parmesan

Essaye notre recette de moussaka veggie avec notre escalope à la grecque Garden Gourmet, un plat qui va te faire voyager.

PRÉPARATION**1. Préchauffer le four**

Préchauffe le four à 200°C.

2. Cuire l'escalope à la grecque et l'aubergine

Écraser l'escalope à la grecque à la fourchette et la faire revenir dans une poêle. Couper l'aubergine dans le sens de la longueur en tranches de 1 cm, étaler sur une plaque de cuisson et arroser d'huile d'olive, de sel et de poivre. Cuire 15 à 20 minutes.

3. Faire revenir les légumes et laisser mijoter

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et faire revenir l'oignon avec les herbes de Provence et la cannelle quelques minutes. Ajouter ensuite l'ail avec les cubes de céleri et de carottes et laisser mijoter 10 minutes. Ajouter les tomates en dés et les lentilles, bien mélanger et laisser mijoter encore 15 minutes.

4. Préparer le plat de cuisson

Prendre un plat allant au four et commencer par une couche d'aubergines. Couvrir ensuite les aubergines avec la sauce tomate et une couche d'escalope à la grecque. Répète l'opération une fois de plus. Mélanger la ricotta avec le parmesan et répartir sur la moussaka.

5. Mettre le plat au four

Mettre le plat au four pendant 10 minutes. La moussaka est prête lorsqu'une croûte dorée se forme. Sers immédiatement.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**