Moussaka au fromage de chèvre et haché végétarien

Produits Bresc utilisés

Bresc Piments émincés et marinés 1000g

Bresc Purée d'ail espagnol d'Andalousie 450g

Ingrédients

10

- 500 g de fromage de chèvre
- 500 g de haché végétarien
- 250 g de Peperoncini marinati Bresc
- 50 g d'ail d'Andalousíe Bresc
- 10 tomates
- 5 aubergines
- 3 oignon rouge
- huile d'olive
- cresson

Méthode de préparation

Préchauffer le four à 200 °C. Émincer l'oignon et hacher les tomates. Faire revenir l'oignon et l'ail et incorporer la tomate et le haché. Faire mijoter, saler et poivrer. Couper les aubergines en tranches, saupoudrer de sel et les laisser dégorger pendant 20 minutes. Rincer les tranches d'aubergine pour les dessaler, et les assécher. Faire griller les tranches des deux côtés dans une poêle. Graisser un plat avec de l'huile et y déposer les tranches d'aubergine. Recouvrir d'une partie de haché végétarien, émietter le fromage de chèvre dessus et parsemer de peperoncini. Répéter l'opération et recouvrir de fromage de chèvre. Enfourner la moussaka pendant 20 minutes, puis servir aussitôt.