



## Gratin d'aubergines façon moussaka

LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 4 pers / 5 Persopoints par pers*

- 350 gr de bœuf haché à 5 % de mg
- 1 grosse aubergine
- 150 gr de skyr
- 50 gr de parmesan
- 5 pommes de terre soit 350 gr épluchées
- 1 gousse d'ail
- herbes aromatiques (mélange pour salade)
- 1 boîte de 400 gr de tomates concassées
- 70 gr de concentré de tomates
- sel, poivre
- 1 oeuf

Couper les pommes de terre en rondelles et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 10 minutes.

Piquer l'aubergine à la fourchette et la faire cuire au micro-ondes pendant 3 à 5 min puissance 900 watts.

Mélanger le skyr, l'oeuf et le parmesan, ajouter un peu d'eau si besoin, saler, poivrer.

Poser une feuille de cuisson dans une sauteuse et faire revenir la viande hachée. Ajouter ensuite la boîte de tomates concassées, le concentré de tomate, la gousse d'ail écrasée et les herbes aromatiques. Mélanger puis incorporer les pommes de terre de cuites. Mélanger à nouveau et verser le tout dans un plat à gratin beurré.

Préchauffer votre four à 225°.

Couper l'aubergine en rondelles et disposer le sur le dessus de votre plat. Napper du mélange au skyr, lisser la surface et enfourner pour 20 minutes.