

# GRATIN D'AUBERGINES FACON MOUSSAKA CUISSON AU CAKE FACTORY (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Karima sur l'application Cake Factory

## Ingrédients :

- 2 aubergines
- 400 g de pulpe de tomate
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 440 g de farce bœuf-porc-veau
- 10 g d'huile d'olive
- 1 c à c de persil frais ciselé
- 1 c à c de menthe fraîche ciselée
- 1 pincée de cannelle
- sel, poivre
- 200 g de mozzarella
- 100 g de fromage râpé

## Préparation :

- faire revenir les aubergines coupées à la mandoline, dans un filet d'huile d'olive puis réserver
- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux, l'échalote et l'ail
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol avec une spatule
- ajouter l'huile d'olive puis faire revenir 5 minutes à 120°C vitesse 1
- ajouter la farce puis faire revenir pendant 10 minutes à 120°C en sens inverse vitesse 1
- ajouter les tomates, le persil, la menthe, la cannelle, le sel et le poivre
- puis cuire 10 minutes à 120°C en sens inverse vitesse 1
- disposer une rangée d'aubergine en les chevauchant dans le plat du cake factory
- recouvrir de la moitié du mélange viande - tomate
- puis répartir quelques morceaux de mozzarella
- renouveler jusqu'à épuisement des ingrédients
- terminer par la mozzarella et le fromage râpé
- placer le moule dans le cake factory
- sélectionner le programme P6- manuel pour 45 minutes à 180°C

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*