

# Moussaka au Parmesan ou Kashkaval



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

55 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

100 g fromage dur râpé ([Parmesan](#) ou Kashkaval)  
700 g viande de mouton  
350 g aubergines  
350 g tomates  
350 g piment doux  
1 gousse d'ail  
2 oignons  
3 dl bouillon de viande  
6 cl huile d'olive  
sel, poivre  
piment fort

## Préparation

Nettoyez, parez tous les légumes et les fruits. Emincez les oignons. Ecrasez l'ail. Coupez la viande en dés. Faites sauter à l'huile. Ajoutez les 2 oignons émincés et la gousse d'ail écrasée. Salez, poivrez. Laissez dorer. Mouillez au bouillon. Détaillez les aubergines en rouelles. Mondiez et concassez les tomates. Emincez les piments. Faites-les étuver doucement à l'huile dans une cocotte. Assaisonnez : sel, poivre, piment. Oignez un plat à gratin et rangez alternativement une couche de viande, une couche de légumes et une poignée de fromage râpé. Poudrez de fromage râpé la dernière couche. Enfournez 15 minutes près de la voûte à 260°.