

La popotte de Thisa

Moussaka de courgette.



Préparation: 20 mn / **Temps de cuisson:** 50 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

1 kg de courgettes

500 gr de viande hachée de boeuf

4 belles tomates

1 oignon, 3 gousses d'ail

1 yaourt nature

50g gruyère râpé

menthe, thym, sel et poivre

huile d'olive

Les différentes étapes:



Faire revenir la viande hachée, l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive quelques minutes. Pendant ce temps, peler les tomates et couper les en dès puis ajouter-les à la viande hachée. Incorporer les feuilles de menthe et les branches de thym. Saler, poivrer, laisser mijoter 10 mn.

Peler les courgettes avec un économiseur, couper-les en rondelles et disposer-les dans un plat préalablement huilé en alternant couches de courgette avec couches de viande hachée, terminer par les courgettes.

Préchauffer votre four à 180° et pendant ce temps, mélanger le yaourt, le fromage râpé et recouvrir la dernière couche de courgettes entièrement de cette préparation.

Enfourner 50 mn.

Servir avec...

Pour cette recette je vous conseille un blanc sec léger.

Bon appétit.



<http://lapopottedethisa.canalblog.com/>