



Moussaka au fromage de truffe



Ingrédients

- 1 Henri Willig fromage biscuit bio avec fromage à la truffe
- 1 aubergine
- 4 grosses pommes de terre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 pot de sauce aux truffes
- 4 tomates
- 1 paquet de sauce pour pâtes
- 1 tomates en dés
- 1 paquet de viande végétarienne hachée
- une pincée d'herbes italiennes
- une pincée de paprika

Moussaka au fromage de truffe : une version simple et savoureuse du classique. En seulement 45 minutes, vous pouvez préparer ce plat pour quatre personnes. La combinaison de pommes de terre, d'aubergines, de viande hachée végétarienne et de sauce aux truffes en fait un plat de résistance idéal pour un brunch ou un déjeuner. Préparer sa propre moussaka n'a jamais été aussi facile et savoureux !

La préparation

- 1: Éplucher et couper les pommes de terre en fines tranches. Cuire jusqu'à ce que les tranches de pommes de terre soient tendres.
- 2: Pendant ce temps, hacher l'oignon, l'ail, la tomate et l'aubergine.
- 3: Placez ensuite l'aubergine dans le four ou le sèche-cheveux pendant 20 minutes. Les deux peuvent être chauffés à 200 degrés.
- 4: Faire revenir l'oignon et l'ail et faire frire le hachis de légumes jusqu'à ce qu'il se détache.
- 5: Après environ 5 minutes, ajouter la sauce pour pâtes, les tomates en dés, le paprika en poudre et les herbes italiennes.
- 6: Préparer le plat à four. Commencez par une couche de pommes de terre, puis une couche de sauce à la viande, une couche d'aubergines, une couche de sauce aux truffes et une couche de tomates. Puis une autre couche de pommes de terre et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit plein.
- 7: Râper le fromage de truffe sur le plat jusqu'à obtenir une couche généreuse.
- 8: Mettez le (ou les) plat(s) à cuire au four à 180 degrés pendant 30 minutes.

Qu'est-ce qui rend le fromage à la truffe si spécial ?

Le fromage à la truffe a une saveur unique et luxueuse grâce aux truffes. Il s'agit d'une combinaison parfaite entre la saveur terreuse et umami des truffes et la texture riche et crémeuse du fromage.

Que boire avec du fromage à la truffe ?

Le fromage à la truffe se marie bien avec un vin blanc léger comme le Chardonnay, un rosé fruité ou même un vin rouge doux. Pour une expérience plus haut de gamme, associez-le à du champagne ou à un bon porto.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Conseils de dégustation et de variation :

- **Herbes supplémentaires** : Ajoutez des herbes comme du thym, de l'origan ou un peu de noix de muscade pour rehausser la saveur.
 - **Autres légumes** : Variez les légumes et remplacez l'aubergine par des poivrons grillés ou des épinards, par exemple. Ces légumes donnent de la profondeur à la saveur.
 - **Recommandation de vin** : Accompagnez la moussaa d'un délicieux verre de vin, par exemple le Merlot biologique Henri Willig.
-