

MOUSSAKA LENTILLES ET BOEUF



Ingrédients

LENTILLES NON CUITES	1 ½ tasse	ROMARIN	½ c. à thé
BOEUF HACHÉ	227 g	SAUCE TOMATE	19 oz
OIGNON JAUNE	1 un	FROMAGE RÂPÉ (CHEDDAR OU MOZZARELLA)	250g
POIVRON ROUGE	1 un	SEL	½ c. à thé
AUBERGINE	1 un	POIVRE	½ c. à thé

Méthode

- Préchauffer le four à 325°F
- Cuire les lentilles
- Pendant ce temps, faire revenir le boeuf haché avec l'oignon, le poivron, le sel, le poivre et le romarin
- Dans un plat allant au four, étendre le mélange de viande, la moitié du fromage, les lentilles, l'aubergine en petits cubes, la sauce tomates et le reste du fromage
- Mettre au four 30 minutes

