

Moussaka de volaille



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
221264	Sauté de poulet sans os sans peau VF 50/70 g	900 Gramme
63986	Courgettes grillées 1 kg	400 Gramme
63985	Aubergines grillées 1 kg	400 Gramme
7468	Oignons émincés 2,5 kg Bonduelle	200 Gramme
39762	Dés de brebis 24,5% MG 500 g La Vie de Château	200 Gramme
60474	Sauce napolitaine cuisinée 1 kg Zini	1 Litre
	Ail	50 Gramme
	Persil	50 Gramme
	Thym	20 Gramme
	Huile d'olive	3 Centilitre
	Fleur de sel, poivre du moulin	PM

Etapas de préparation

- 1 Faire sauter le poulet à l'huile d'olive. Après petite coloration, ajouter les oignons émincés, les faire suer.
- 2 Ajouter le thym, le persil haché, l'ail et finir avec la sauce tomate. Cuire à couvert 30 minutes, rectifier l'assaisonnement.
- 3 Effectuer le montage en alternant le sauté avec la sauce, les courgettes et les aubergines.
- 4 Finir avec un filet de sauce et les cubes de brebis, fin de cuisson au four à 175°C pendant 20 minutes.