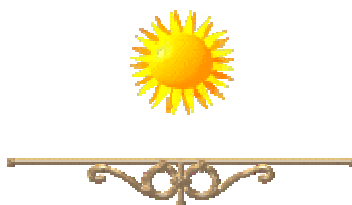


## Fiche recette 113

### Moussaka aux Haricots rouges.

(Plat végétarien). Préparation : 1 heure - Cuisson : 1 heure



#### Ingrédients pour 4 personnes.

1kg d'aubergines, 300 ou 400g de haricots rouges cuis, en boîte, 3 gros oignons, 3 tomates entières, 1 boîte de tomates pelées en dés, 3 carottes, huile d'olive, huile de pépin de raisin, persil, thym, romarin, sel, poivre.

#### Réalisation.

Laver et râper les carottes. Éplucher les aubergines et les couper en dés. Couper également les tomates en dés. Faire légèrement blondir les oignons coupés en petits morceaux dans une poêle, avec de l'huile de pépin de raisin. Ajouter les carottes râpées, les tomates en dés, la boîte de tomates pelées, de l'huile d'olive et des aromates (thym, romarin, origan, basilic, ou autres). Laisser cuire la sauce 15 min environ en ajoutant de l'eau si nécessaire.

Ajouter les aubergines coupées et bien mélanger le tout. Ajouter de l'huile d'olive et de pépin de raisin, un peu d'eau si nécessaire, du sel et du poivre et couvrir la poêle ou casserole. Laisser cuire 20 min environ avec un couvercle en remuant régulièrement. Préchauffer le four à th 6. Transférer la préparation dans un plat en terre. Ajouter les haricots rouges mélangés à de l'huile d'olives. Couvrir d'une feuille d'aluminium et mettre au four pendant environ 40 min en surveillant.