



## Moussaka de Gambas aux Aubergines Grillées

Pour 8 personnes

CUISINEZ  
ZEN!

INGREDIENTS	PROGRESSION
<p>Aubergines grillées : 24 tranches Gambas décortiquées : 480 grs Caviar d'aubergines : 320 grs Pâte de tomates confites : 80 grs Petit suisse : 120 grs Coulis de tomate : 120g. Coriandre Fraîche : 1/2 botte Cumin moulu : 8 pincées Huile d'olive Vinaigre de Xérès Basilic : 1/2 botte</p>	<p>Faire sauter les gambas à l'huile d'olive et les détailler en dés. Mélanger les gambas, le caviar d'aubergines, le petit suisse, la pâte de tomates confites, la coriandre ciselée et le cumin.</p> <p>Couper les tranches d'aubergines en 2.</p> <p>Disposer un carré de papier sulfurisé dans chaque moule individuel et tapisser d'une 1/2 tranche d'aubergine.</p> <p>Alterner en couches successives, le mélange gambas/aubergine et 1/2 tranche d'aubergine jusqu'en haut du moule en finissant par une tranche d'aubergine (compter 3 tranches par personne).</p> <p>Au moment de servir, démouler les moussakas et napper du coulis de tomate émulsionné avec un peu de vinaigre, d'huile d'olive et de basilic.</p>

### COMMENTAIRES

--