**Moussaka libanaise** Prép : 35 min

600 g d'aubergine

1 cube de bouillon de légumes

1 cuillère à soupe de sauce tomate

3 gousses d'ail
250 g de tomate
1 oignon moyen
200 g de pois chiches
600 ml d'eau
Cannelle, menthe séchée

Laver puis découper l'aubergine en gros dés.

Les faire griller dans une poêle anti-adhésive sur tous les côtés puis les réserver.
Emincer l'oignon et le faire revenir dans un peu d'huile d'olive.

Y ajouter l'ail et remuer jusqu'à ce que ça soit parfumé puis ajouter les tomates. Faire revenir le tout pendant minutes sans jamais arrêter de remuer.

Ajouter les cubes de bouillon de légumes, la sauce tomate, l'eau et enfin l'aubergine.
Porter à ébullition, puis laisser mijoter 15 minutes à feu doux.

Y ajouter les pois chiches, la cannelle et la menthe et laisser mijoter 10 minutes.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Fattouche  30 min (pour 8 ) deux petites laitues ou 1 grande laitue- 200 g de [tomates](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx) assez mûres- 2 bouquets de [persil](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-le-persil_1.aspx) plat- 1/2 bouquet de [menthe](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-la-menthe_1.aspx) verte fraîche- 100 g de [concombre](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_concombre.aspx)- 2 gros [oignons](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_oignon.aspx) doux- 10 g d'[ail](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx)- 1 cuillère à café de sel- 10 g de menthe sèche - 15 g de [sumac](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sumac-et-zaatar_1.aspx) - 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin- 1/2 verre d'huile d'olive- 1,5 galette de [pain](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_pain_r_65.aspx) libanaisEffeuiller les branches de persil et de menthe et les nettoyer soigneusement à l'eau. Eplucher les concombres et les couper en petits cubes, ainsi que les tomates. Couper les oignons en rondelles fines ainsi. Couper les laitues en lamelles de 3 cm de large. Piler l'ail. Faire griller le pain au four jusqu'à obtenir une couleur dorée (surveiller !) et le couper en morceau d'environ 2 cm de côté. Dans un saladier mettre tous les ingrédients bien mélanger. Assaisonner avec le vinaigre, le sumac, la menthe sèche, le sel et enfin l'huile. Bon appétit.

|  |  |
| --- | --- |
| **Man‘ouché au fromage** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Pate à Pain  |  |
| 500g [**Fromage Halloum**](http://www.libanus.com/index.php?ref=1376466480&maj=4&crit=11005) en dés |  |
| [**Menthe séchée (20 gr)**](http://www.libanus.com/index.php?ref=1376466480&maj=4&crit=20212)  |  |

|  |
| --- |
| Etaler la pâte au rouleau et faire des galettes rondes de 10 cm. de diamètre et de 3 mm. d'épaisseur. |
| Disposer les dés de fromage sur les disques de pâtes en les pressant du bout des doigts. |
| Saupoudrer de menthe séchée.Faire cuire au four 10 minutes à 220°C.  |

 |

Surveiller la cuisson, il faut que le fromage soit à peine doré.