



PLAT PRINCIPAL

MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE



★★★★☆ (202)

1H
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 2 aubergines de taille moyenne
- 8 pommes de terre de taille moyenne à chair farineuse
- 5 tomates
- 6 cs de concentré de tomate
- 2 dl d'eau
- 3 à 4 cs d'huile d'olive
- 270 g de demi-crème acidulée
- 3 pincées de noix de muscade
- sel & poivre
- 3 à 4 cs d'origan frais, haché
- 6 cs de parmesan
- env. 1 dl de bouillon de légumes

PRÉPARATION

- 1 Éplucher les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres. Les sortir de l'eau et les couper en rondelles. Répartir les rondelles de pommes de terre sur le fond d'un moule à gratin, en en mettant suffisamment de côté pour une deuxième couche.
- 2 Couper les aubergines en tranches de 1 cm d'épaisseur, les poser sur une plaque de cuisson et les saler. Tamponner les gouttes d'eau avec du papier absorbant après quelques minutes. Badigeonner d'huile d'olive.
- 3 Faire cuire pendant 15 minutes à 200° C (elles doivent devenir tendres, mais pas noires). Les sortir. Poser une couche d'aubergines sur les pommes de terre.
- 4 Hacher finement les tomates. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et ajouter les tomates. Diluer le concentré de tomate dans de l'eau et ajouter aux tomates. Saler légèrement. Laisse mijoter pendant 5 à 10 minutes à chaleur moyenne.
- 5 Répartir les tomates sur la couche d'aubergines. Ajouter ensuite une couche de pommes de terre, une couche d'aubergines et une couche de tomates.
- 6 Mélanger la crème, le bouillon de légumes, le poivre, la noix de muscade, le paprika, le parmesan râpé et l'origan et verser sur la moussaka. Faire cuire pendant 12 à 15 minutes à 200° C.

ASTUCE

Le parmesan peut être remplacé par du Sprinz.