

Moussaka

Préparation : 60 min

Cuisson : 45 min

Quantité : 6 personnes

Ingédients

- 750 g de pommes de terre (~10)
- 3 aubergines

Pour la sauce tomate :

- 240 g de haché végétal
- 450 g de coulis de tomates
- 450 g de tomates (~5)
- 1 oignon
- 1 cuillère à café de cannelle
- Sel, poivre

Pour la sauce béchamel :

- 40 g de fécule de maïs
- 60 cl de lait (végétal!)
- 20 g de margarine (végétale!)
- Muscade, sel, poivre

Préparation

Pour la sauce tomate :

Émincer l'oignon.

Couper les tomates en dés.

Faire revenir dans de l'huile d'olive l'oignon.

Ajouter les tomates.

Ajouter le coulis de tomates.

Ajouter la cannelle, le sel et le poivre.

Couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 200°C.

Couper les aubergines en 8 tranches.

Disposer les aubergines sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Faire cuire pendant 12 min.

Peler les pommes de terre.

Couper les pommes de terre en rondelles.

Disposer les pommes de terre dans le plat huilé.

Mettre de la sauce tomate sur les pommes de terre.

Mettre le four à 200°C en grill.

Faire cuire pendant 15 min.

Faire revenir le haché quelques minutes.

Ajouter le haché à la sauce tomate.

Pour la sauce béchamel :

Faire chauffer le lait.

Ajouter la fécule de maïs.

Ajouter la muscade, le sel et le poivre.

Chauffer jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans le plat, recouvrir les pommes de terre de sauce tomate.

Disposer des aubergines.

Recouvrir de sauce tomate.

Disposer des aubergines.

Recouvrir de sauce béchamel.

Faire cuire pendant 45 min.

Catégorie : Pommes de terre & Légumes

Samedi 24 août 2019

mimmydou.fr