

Moussaka végétale



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.125	Egrainé végétal BIO en sachet 1,75 Kg VIVIEN PAILLE	0276787
3 PCE	Aubergine	~
0.075	Oignon	~
0.015	Ail	~
0.5	Bouillon de légumes	~
0.575	Sauce tomate	~
3 PCE	Branche de thym	~
2 feuilles	Feuille de laurier	~
0.01	Sucre	~
PM	Sel	~
PM	Poivre	~
0.075	Huile d'olive	~
0.14	Beurre	~
0.06	Farine	~
1	Lait	~
0.175	Gruyère	~
PM	Muscade	~

Étapes de préparation

- 1 Nettoyer les légumes et les éplucher. Ciseler les oignons
- 2 Couper en lamelles fines l'aubergine. Et dégorger au sel 15 mn.
- 3 Rincer les aubergines. Les faire suer dans de l'huile d'olive. Réserver sur papier absorbant
- 4 Farce : Cuisson 15 mn. Faire suer les oignons. Faire torrifier l'émincé végétal dans de l'huile. Hors feu, ajouter le bouillon de légumes, sauce tomate, ail et thym et laurier. Assaisonner sel poivre.
- 5 Béchamel : Faire un roux. Refroidir. Ajouter lait chaud et mélanger jusqu'à épaississement. Passer au chinois et ajouter le gruyère. Assaisonner sel poivre et muscade.
- 6 Dressage : Beurrer le plat. Mettre une première louche de farce. Recouvrir d'aubergine. Répéter l'opération avant de finir en recouvrant de fromage. Gratiner au four à 180° pendant 15 minutes.

Astuce du chef

Egoutter les aubergines après rinçage