

Moussaka vegetarienne



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.7	Sauce bolognaise veggie en doypack 2 kg PANZANI	0266176
1.4	Aubergines	~
0.2	Oignons	~
3 pièces unitaires	Gousse d'ail et oeufs	~
0.11	Feta	~
0.085	Farine	~
0.85	Lait	~
0.085	Beurre	~
0.3	Huile d'olive	~
PM	Gros sel, sel et poivre à convenance	~

Étapes de préparation

- 1 Éplucher les aubergines, les couper en rondelles, les étaler sur un torchon parsemer de gros sel et laisser dégorger pendant 1 h.
- 2 Pendant ce temps, peler, hacher et faire suer les oignons avec l'huile d'olive.
- 3 Lorsque les oignons ont légèrement blondi, ajouter la sauce Bolognaise Veggie et laisser mijoter pendant 10 min et réserver.
- 4 Essuyer les aubergines et les faire poêler sur les 2 faces, réserver et les disposer sur du papier absorbant.
- 5 Faire chauffer le beurre à feu doux dans une casserole, incorporer la farine, verser le lait sans cesser de mélanger. Lorsque la béchamel s'épaissit retirer du feu et ajouter les oeufs, le fromage et assaisonner de sel et de poivre.

- 6 Disposer sur le fond du plat une couche fine de Bolognaise Veggie. Puis une couche d'aubergines en les faisant se chevaucher, couvrir avec le reste de la Bolognaise Veggie et le reste des aubergines.
- 7 Étaler la sauce béchamel sur les aubergines.
- 8 Cuire au four pendant 30/35 min puis servir à votre convenance chaud ou froid.