

# Moussaka végétarienne aux champignons



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 1h50m

🌾 gluten 🥛 lait

Gratin végétarien d'aubergines et de champignons aux tomates, recouvert d'une béchamel au lait végétal gratinée à l'emmental et au parmesan.

Grèce

## INGRÉDIENTS

|                                                                        |       |                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> aubergines, <i>coupées en rondelles fines</i> | 2     | <input type="checkbox"/> origan                              | 1 càc  |
| <input type="checkbox"/> gros sel                                      |       | <input type="checkbox"/> tomates, <i>coupées en morceaux</i> | 3      |
| <input type="checkbox"/> huile d'olive                                 | 60 ml | <input type="checkbox"/> beurre                              | 30 g   |
| <input type="checkbox"/> oignons, <i>émincés</i>                       | 2     | <input type="checkbox"/> farine                              | 30 g   |
| <input type="checkbox"/> gousse d'ail, <i>hachée</i>                   | 1     | <input type="checkbox"/> lait végétal                        | 375 ml |
| <input type="checkbox"/> champignons                                   | 150 g | <input type="checkbox"/> emmental râpé                       | 125 g  |
| <input type="checkbox"/> thym                                          | 1 càs | <input type="checkbox"/> parmesan                            | 60 g   |

## PRÉPARATION

1. Mettre les *aubergines* dans une *passoire* avec du *gros sel* et laisser *dégorger 1 heure*.
2. Faire chauffer la moitié de l'*huile d'olive*, cuire les rondelles d'aubergines jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées.
3. Faire chauffer le reste d'huile d'olive dans une *sauteuse*. Ajouter les *oignons*, la *gousse d'ail*, les *champignons*, le *thym* et l'*origan*. Cuire 5 minutes.
4. Ajouter les *tomates*, saler, poivrer, cuire 5 minutes.
5. Préchauffer le four à 180°C.
6. Pendant ce temps, faire fondre le *beurre* dans une *casserole*. Ajouter la *farine* et cuire à feu doux pendant 2 minutes en mélangeant constamment. Ajouter petit à petit le *lait végétal* et mélanger jusqu'à obtention d'une sauce épaisse et onctueuse. Saler et poivrer.
7. Beurrer un *plat à gratin*. Assembler la moussaka : moitié des aubergines, puis champignons-tomates, puis reste des aubergines. Verser la béchamel, ajouter l'*emmental râpé* et le *parmesan*. Mettre au four pendant 35 minutes à 40 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.