

Moussaka végétarienne



🍴 8 portions · ⌚ prep. 40m · 🕒 cuisson 1h20m



lait

Gratin grec en couches d'aubergines, courgettes et poivrons dans une sauce tomate mijotée, recouvert de yaourt grec, de feta et de mozzarella.

Grèce

INGRÉDIENTS

☐ aubergines	2	☐ ail, écrasé	3 gousses
☐ sel		☐ tomates en dés, avec le jus	2 grosses boîtes
☐ courgettes	3	☐ fines herbes	
☐ poivrons rouges	3	☐ beurre	
☐ huile d'olive		☐ yaourt grec	500 g
☐ oignons	4	☐ feta, émietlée	800 g
☐ huile d'olive		☐ mozzarella	

PRÉPARATION

1. Couper les *aubergines* en tranches épaisses sur la longueur. Les faire dégorger avec du *sel* pendant 1 heure.
2. Couper les *courgettes* en tranches pas trop fines. Couper les *poivrons rouges* en lamelles. Les faire revenir dans une *poêle* avec de l'*huile d'olive* jusqu'à ce qu'ils perdent leur croustillant.
3. Pendant ce temps, couper les *oignons* en rondelles, les faire revenir dans une *poêle* avec de l'*huile d'olive* et l'*ail*.
4. Ajouter les *tomates en dés*. Poivrer, ajouter des *fines herbes* et laisser mijoter 30 minutes.
5. Lorsque les aubergines sont prêtes, les passer à l'eau et les éponger.
6. Beurrer un *grand plat allant au four* avec du *beurre*. Monter le gratin : aubergines, courgettes, poivrons, tomates avec leur jus. Recouvrir de *yaourt grec* et de *feta*.
7. Recommencer : aubergines, courgettes, poivrons, tomates, yaourt et feta. Terminer par une couche d'aubergines.
8. Recouvrir de *mozzarella*.
9. Préchauffer le four à 150°C. Faire cuire 1 heure ou jusqu'à ce que le jus commence à bouillir. Surveiller à partir de 45 minutes.