

Moussaka

Recette d'Elias Karabetsos, Taverna Elea, Soleure

Ingrédients (4 personnes)

Moussaka


600-700 g de pommes de terre

1,6-1,8 kg de légumes d'hiver (1 poireau, 2 carottes, 1 panais, 1 petite courge, 500 g de champignons)

2-3 oignons

1 gousse d'ail

1/2 c.s. de concentré de tomates

60 g de sbrinz d'alpage 

Sels, poivre, origan, feuille de laurier

0,5 l de bouillon de légumes


Huile de colza

Huile d'olive

Béchamel

1 l de lait

100 g de beurre

100 g sbrinz d'alpage 

80 g de Farina bóna 

2 jaunes d'œuf

Noix de muscade, sel, poivre

Préparation

1. Peler les pommes de terre et les couper en tranches de 1 cm. Les faire frire dans l'huile de colza chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Les égoutter sur un papier absorbant.
2. Découper les oignons et le poireau en fines tranches. Tailler en cubes le panais, les carottes et la courge. Couper les champignons en deux.
3. Faire suer les oignons dans une poêle avec un peu d'huile de colza, ajouter l'ail haché et le concentré de tomate, puis le



Les Presidi Slow Food sont des projets Slow Food visant à protéger les petites productions de qualité qui préservent les produits artisanaux traditionnels.

Plus d'informations : slowfood.ch / slowfood.com

reste des légumes. Mouiller avec le bouillon et laisser cuire environ 20 minutes. Saler, poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive.

4. Huiler le moule à gratin avec l'huile d'olive, répartir les pommes de terre au fond et assaisonner avec 30 g de sbrinz d'alpage, de l'origan, du sel et du poivre. Répartir uniformément la sauce aux légumes par-dessus.
5. Pour la béchamel, faire chauffer le lait dans une casserole, retirer du feu et verser dans un verre mesureur. Faire fondre le beurre dans la casserole, ajouter la Farina bóna, mélanger deux minutes avec un fouet. Verser le lait, porter à ébullition et mélanger jusqu'à obtention jusqu'à épaissement. Ajouter les jaunes d'œuf et le sbrinz d'alpage, assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.
6. Verser la béchamel sur les légumes et répartir dessus les 30 g restants de sbrinz d'alpage.
7. Faire cuire au four à 200 degrés pendant 35-40 minutes, découper en morceaux et déposer sur les assiettes.

