

# MOUSSAKA

*1 grosse aubergine en tranches fines  
5 pommes de terre cuites coupées en rondelles  
200g de champignons de Paris hachés  
2 tomates en dés  
1 oignon haché  
1 gousse d'ail écrasée  
100g de soja texturé fin  
4 c. à s. d'huile d'olive  
1 c. à s. de concentré de tomate  
1 c. à s. de sauce de soja  
poivre  
sariette  
fromage vegan scheese râpé*

*Dans une poêle, chauffer 1 c. à s. d'huile d'olive et y faire revenir l'oignon et l'ail. Réhydrater le soja texturé quelques minutes dans de l'eau, puis l'essorer soigneusement et l'ajouter à l'oignon. Laisser rissoler quelques instants, puis déglacer avec la sauce de soja et le concentré de tomate. Ajouter les champignons, les tomates, et 1 petit verre d'eau, puis laisser mijoter ½ heure. Dans une autre poêle, chauffer le reste de l'huile et y faire dorer de chaque côté les tranches d'aubergine. Dans des plats individuels, confectionner ainsi la moussaka : une couche de soja, une couche d'aubergine, une seconde couche de soja, une couche de pommes de terre et une dernière couche d'aubergine. Garnir le sommet de scheese et passer au four un bon quart d'heure.*