

## Moussaka de canard



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 1 h

**Cuisson** : 30 mn

*D'origine grecque et traditionnellement faite avec de l'agneau, cette recette est assez grasse. Faite avec des restes de volaille et en grillant les aubergines, vous réduirez le gras tout en conservant la saveur de ce plat.*

Recette proposée par : 20

### Ingrédients

- restes de canard
- 2 aubergines
- 2 tomates
- 1 petite boîte de champignons
- 3 gousses d'ail
- 3 oignons
- 1 sachet de gruyère râpé
- persil
- poivre
- huile d'olive
- pour la béchamel :
  - 25 g de beurre
  - 2 cs de farine
  - 20 cl de lait

### Préparation

- 1 Lavez vos légumes. Coupez l'ail, l'oignon, les tomates et les champignons en lamelles et coupez ensuite vos aubergines en lamelles fines dans le sens de la longueur. Allumez votre gril, faites griller les lamelles d'aubergines 4 minutes sur chaque face et réservez. Hachez votre reste de canard.
- 2 Dans une poêle, versez un peu d'huile d'olive et faites revenir oignon et ail, puis tomates et champignons et ajoutez la volaille. Faites fondre pendant 15 minutes environ, ajoutez le poivre et le persil.
- 3 Huilez d'huile d'olive un plat à four. Déposez dans le fond la moitié de vos lamelles d'aubergines. Versez pour couvrir votre fondue de légumes. Placez la deuxième couche de lamelles d'aubergines et recouvrez du reste de la fondue de légumes.
- 4 Préparez une béchamel légère et versez au dessus de votre plat. Garnir avec le gruyère râpé et enfournez pour 25 minutes à four chaud. Accompagnez d'une salade frisée...

Proposé par



**grainedesucre**

J'aime partager, ce que je sais, ce qui m'étonne, ce que je découvre et donc aussi partager des recettes et des idées, et de l'amitié...

je serais heureuse d'échanger avec vous sur mon blog

Grainedesucre .... à bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

