

## recette salée

# MOUSSAKA DE QUORN AU CHOU KALE ET BUTTERNUT

⌚ 30 minutes

🕒 25 + 30 minutes

👥 4 personnes

### Ingredients

400 g de quorn ou de seitan haché  
1/2 courge butternut (600 à 700 g)  
130 g de chou kale (soit 100 g de feuilles)  
400 g de tomates concassées  
1 oignon rouge  
1 échalote  
2 gousses d'ail  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
120 g de skyr ou de fromage blanc  
150 g de cottage cheese  
Une poignée de persil frais  
Poivre et sel

### Préparation

Préchauffer le four à 180°.

Eplucher la courge butternut, l'évider et couper des tranches de 1 cm d'épaisseur. Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Verser une cuillère à soupe d'huile d'olive, mélanger légèrement, saler, poivrer et enfourner pour 25 minutes.

Pendant ce temps-là, dans une grande poêle, faire chauffer sur feu doux 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Emincer l'oignon, l'échalote et les gousses d'ail et les faire dorer dans la poêle. Incorporer ensuite le quorn ou le seitan haché et laisser colorer une dizaine de minutes, en remuant régulièrement. Transvaser ensuite le contenu de la poêle dans un grand plat à gratin préalablement huilé.

Nettoyer les branches de chou kale et ne conserver que les feuilles. Bien les nettoyer et les essorer. Récupérer la poêle et faire revenir les feuilles de chou kale avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles perdent en volume. Incorporer ensuite les tomates concassées et faire revenir cinq minutes. Saler et poivrer en fin de cuisson.

Répartir ensuite le contenu de la poêle sur le mélange oignon-quorn/seitan. Récupérer les tranches de butternut et les placer sur le dessus de la moussaka.

Dans un bol, mélanger le skyr ou fromage frais avec le persil frais préalablement haché. Saler, poivrer, puis incorporer le cottage cheese. Bien mélanger. Utiliser cette sauce pour recouvrir la moussaka.

Enfouner ensuite pour 30 minutes, toujours à 180°. Sortir du four et déguster immédiatement

