



Moussaka

La recette traditionnelle grecque à base d'aubergines, de sauce béchamel et de hachis d'agneau

Difficulté : Difficulté moyenne Coût : Budget moyen
Temps de préparation : 15 min Temps de cuisson : 90 min

INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

Huile d'olive
100g d'emmental râpé
Beurre
Sel et poivre
2 jaunes d'œufs
75 cl de béchamel
1 gros oignon
500g d'agneau haché
1 verre de vin blanc
5 ou 6 tomates fraîches
1 kg d'aubergines

PRÉPARATION

ÉTAPE 1 :

Couper les aubergines en fines rondelles, saupoudrer de sel et de poivre et laisser reposer pendant 1 heure.

ÉTAPE 2 :

Faire blondir l'oignon dans un peu d'huile d'olive, ajouter la viande hachée.

ÉTAPE 3 :

Incorporer les tomates épépinées et coupées en dés, ainsi que le vin blanc. Saler et poivrer. Laisser mijoter à couvert pendant environ 45 minutes.

ÉTAPE 4 :

Pendant la cuisson de la viande, rincer les aubergines, puis les faire frire à l'huile d'olive dans une poêle bien chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées de chaque côté.

ÉTAPE 5 :

Graisser un plat à gratin et tapisser le fond du plat avec la moitié des aubergines. Couvrir avec le mélange de viande et de tomates. Terminer le montage avec une couche d'aubergines.

ÉTAPE 6 :

Incorporer les jaunes d'œufs battus à la sauce béchamel, ainsi que les 2/3 du fromage râpé. Napper les aubergines de ce mélange, puis saupoudrer avec le reste du fromage.

ÉTAPE 7 :

Cuire à four moyen (180°C) pendant environ 45 minutes, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.