

[Imprimer](#)

Moussaka au steak haché



Quantité

 4 Personne(s)

Préparation

 30 min

Cuisson

 40 min

Coût de la recette

 Pas cher

Niveau de difficulté

 Facile

Ingédients

pour Moussaka au steak haché

- 4 steaks hachés de 100 g chacun
- 3 aubergines
- 1 grosse boîte de tomates en dés
- 2 tomates fraîches coupées en rondelles fines
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- huile d'olive
- persil
- gruyère râpé
- sel, poivre

Préparation

pour Moussaka au steak haché

- 1 Préchauffez le four th.8 (240°C).
- 2 Émincez les aubergines dans le sens de la longueur. Badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
- 3 Enfournez-les 10 min.
- 4 Pelez et hachez l'oignon et l'ail. Faîtes-les revenir dans de l'huile d'olive.
- 5 Ajoutez les steaks hachés, salez et poivrez. Laissez cuire 10 min. Ajoutez la tomate. Laissez cuire encore 10 min.
- 6 Hors du feu, ajoutez le persil et la moitié du gruyère. Baissez un peu la température du four.
- 7 Dans un plat à gratin, mettez la moitié des aubergines, la viande et l'autre moitié d'aubergines.
- 8 Disposez dessus les rondelles de tomates et le gruyère restant.

9

Enfournez 30 min.