

Moussaka facile



★★★☆☆

3/5 19 votes



par CuisineAZ.com

4 Personne(s)**20 min****35 min****10 min****15,05****Facile**

INGRÉDIENTS

4 aubergines

4 tomates

250 g de viande hachée

1/2 l de lait

2 c. à soupe de farine

ciboulette

1 oignon

1/2 d'une gousse d'ail

fromage râpé

1 noix de muscade

huile d'olive

1/4 de l'eau

beurre

sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Découpez les aubergines en fines tranches puis mettez-les dans un récipient, salez et laissez-les dégorger 5 min.

ÉTAPE 2

Lavez-les, essorez-les et faites-les frire dans de l'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées puis mettez-les sur un plat recouvert de papier absorbant pour les dessécher de leur huile.

ÉTAPE 3

Préparez une sauce béchamel et râpez la noix de muscade.

ÉTAPE 4

Faites cuire dans de l'huile d'olive, la viande hachée avec l'oignon finement coupé, l'ail, les tomates, épluchées et découpées en petits dés ainsi que la ciboulette, poivrez et salez, ajoutez un verre d'eau dans la casserole et laissez cuire 10 min.

ÉTAPE 5

Préchauffez le four th.6 (180°C).

ÉTAPE 6

Prenez un plat en pyrex, badigeonnez-le avec du beurre, disposez les tranches d'aubergines l'une à côté de l'autre pour faire une couche puis recouvrez de la sauce et recouvrez par une couche d'aubergines et ainsi de suite jusqu'à la fin, terminez par des aubergines.

ÉTAPE 7

Recouvrez le tout avec la sauce béchamel et le fromage râpé sur tout le plat et mettez quelques noisettes de beurre et enfournez pendant 25 min.

ÉTAPE 8

Laissez reposer puis servez.

© cuisineaz.com