



Moussaka



Plat

Préparation 1h00 • **Cuisson** 45 min • **Portions** 4 à 5 •

Difficulté Moyen • **Source** www.chloedesmet.com

INGRÉDIENTS

3 à 4 aubergines

2 pommes de terre à chair farineuse

1 petit oignon

2 gousses d'ail

300g de viande hachée

400g de chair de tomates

1 pincée de cannelle

1/2 botte de persil

50g de farine

50g de beurre

500ml de lait

100g de fromage râpé

sel

poivre

muscade

muscade sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce soit épaisse.

Dans un plat allant au four, verser quelques gouttes d'huile d'olive. Tapiser le fond du plat de pommes de terre. Recouvrir de tranches d'aubergines. Ajouter la totalité de la préparation de viande hachée. Recouvrir des aubergines restantes. Napper de sauce béchamel. Parsemer de fromage

INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 180°C.

Laver les aubergines et ôter la queue. Tailler les aubergines dans le sens de la longueur en tranches d'1 cm. Saler les aubergines et les laisser dégorger environ 20 minutes. Les essuyer avec du papier absorbant, les badigeonner avec un peu d'huile d'olive au pinceau puis les faire griller pour qu'elles soient plus tendres mais pas complètement cuites. Réserver

Laver et éplucher les pommes de terre. Réaliser de fines tranches (0,5 à 1cm) d'épaisseur. Précuire à la vapeur quelques minutes. Réserver.

Emincer finement l'ail et l'oignon. Les faire suer dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive. Ajouter la viande hachée et faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Assaisonner avec une pincée de cannelle, sel et poivre. Ajouter la chair de tomates et laisser mijoter quelques minutes. Ajouter le persil. Sortir du feu et réserver une fois que la préparation n'est plus trop liquide.

Réaliser la béchamel. Dans un poêlon, faire fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger doucement jusqu'à ce que la farine mousse. Ajouter le lait et fouetter pour éviter les grumeaux. Assaisonner sel, poivre et

râpé pour gratiner.

Enfourner pour environ 45 minutes à 180°C.

Bon appétit!

NOTES

Recette adaptée librement du blog de Christos Doulkeridis pour la rendre plus légère!