

MOUSSAKA

Pour 4/5 personnes

4 pommes de terre moyennes

2 aubergines

800g tomates pelées (en boîte)

1 ou 2 oignons/ Ail

500 g bœuf ou agneau haché

85 g beurre

½ tasse farine

2 ½ tasses de lait

Origan, sel, poivre, muscade,

Préparation:

Découper les aubergines en rondelles ou lamelles, les saler et laisser dégorger dans une passoire

Découper les pommes de terre en rondelles, les étaler dans un plat à gratin ou sur la plaque du four avec papier cuisson, arroser d'un peu d'huile et de jus des tomates pelées (3 càs), les passer sous le grill du four 5 à 10 mn selon le four pour qu'elles dorent

Essuyer les aubergines avec du papier absorbant et les faire griller un peu de chaque côté dans la poêle

Faire revenir à feu vif, dans un faitout, la viande, saler et poivrer, jeter l'eau rendue

Ajouter les tomates/oignon et baisser le feu

Sortir les pommes de terre du four et préchauffer à 200° (6/7)

Béchamel : dans une casserole sur feu doux, faire blondir 85 g de beurre, ajouter la farine sans cesser de mélanger pour obtenir un appareil homogène, incorporer petit à petit le lait froid et remuer pendant environ 10mn, on doit obtenir une sauce épaisse. Saler, poivrer, ajouter un peu de noix de muscade.

Une couche de pdt puis moitié de la viande hâchée et tomates, moitié des aubergines puis la moitié restante de viande, terminer par les aubergines, un filet d'huile d'olive et la béchamel. Perso j'aime bien ajouter du fromage (feta, gruyère râpé, parmesan,...) même si dans l'authentique il n'y en a pas...Enfourner pour 1h