



La moussaka

Alors là... c'est le plat le plus ambitieux que je vous propose ici, mais... il se trouve facilement dans le commerce au rayon surgelé.



À lire: Un point
de vigilance pour
tout ce qui est
gratiné (p 77)





Pour 4 parts

4 aubergines moyennes

200 g de bœuf haché

4 tomates

1 oignons jaune finement émincé

½ gousse d'ail émincée

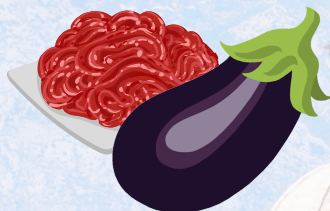
100 g de fromage râpé

Huile d'olive

Eau

Sel et poivre

Béchamel (voir ma recette p 88)



1. Découper les aubergines en fines tranches, les placer sur un torchon et saler pour les faire dégorger pendant 10 minutes.
2. Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle.
3. Rincer les tranches d'aubergine, absorber l'excédent d'eau à l'aide d'un autre torchon et les placer dans la poêle. Les laisser dorer, puis les disposer sur un papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile.
4. Préparer la béchamel (voir ma recette p 88). ↗
5. Faire bouillir les tomates pour en enlever la peau, puis les couper en petits morceaux.
6. Dans une casserole faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajouter la viande hachée, l'oignon, l'ail, les tomates et $\frac{1}{4}$ de litre d'eau. Mélanger, assaisonner à votre goût et laisser cuire 15 minutes.



7. Préchauffer le four à 180 d° (Thermostat 6).
8. Dans un plat à gratin, badigeonner le fond et les bords d'huile d'olive, et alterner couches d'aubergines et couches de sauce à la viande, en terminant par une couche d'aubergine.
9. Recouvrir le tout avec la sauce béchamel et le fromage râpé.
10. Enfourner et laissez cuire 25 minutes.

