

MOUSSAKA

INGREDIENTS pour 6 personnes :

8 belles aubergines

Sel, poivre

Huile d'olive

3 oignons

500 g de bœuf haché

400 g d'agneau haché

8 tomates (ou plus) *

2 feuilles de laurier**

2 gousses d'ail

50 g de beurre

3 c. à soupe de farine***

60 cl de lait****

100 g de parmesan ou pecorino

*Vous pouvez aussi utiliser de la purée de tomate en pot environ 20 cl

**Thym si vous préférez

***Pour les allergiques au gluten, la farine de pois chiche convient aussi

**** idem pour les allergiques au lactose, prendre lait sans lactose ou lait de soja

Couper les aubergines en rondelles pas trop fines (env. 1cm). Disposer sur une grande plaque et saler des 2 cotés. Laisser égoutter les rondelles d'aubergines pendant 10 à 15 minutes (le temps de préparer la sauce tomate)

Hacher les oignons. Faire revenir les oignons avec de l'huile d'olive puis rajouter les viandes et remuer jusqu'à ce que toute la viande soit saisie. Ajouter les tomates, le laurier et râper l'ail. Laisser cuire à feu doux 15 minutes. Saler et poivrer.

Faire chauffer le four à 180°. Déposer les rondelles d'aubergine sur un linge ou du papier absorbant pour les sécher. Huiler la plaque du four et disposer les rondelles d'aubergine (2 fournées seront nécessaires) Huiler aussi le dessus des rondelles. Laisser au four 15 à 20 minutes : les aubergines doivent être presque cuites mais pas brûlées (ajuster la température ou le temps)

Pendant ce temps, préparer la béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole. Quand le beurre mousse, rajouter la farine et mélanger bien, à feu doux, avec un fouet pour que la farine cuise un peu (3minutes env.). Ajouter un peu de lait pour délayer, en mélangeant bien avec le fouet, puis le reste du lait. Faire cuire, en mélangeant fréquemment, jusqu'à épaississement. En fin de préparation, ajouter le fromage, du sel, du poivre.

Huiler un plat à gratin (32cm/21cm ou diam. 30cm) et disposer une couche d'aubergine au fond. Mettre une couche de sauce tomate puis une couche d'aubergine et de nouveau une couche de sauce tomate. Terminer par une couche d'aubergine. Enfin, verser la béchamel sur le dessus.

Mettre au four (180°) pendant 25/30 minutes.

Servir avec une salade verte... Bonne dégustation !