

Moussaka d'aubergines

Ingrédients pour 10 personnes

1.6 Kg d'aubergines
2.4 Kg de viande hachée d'agneau
1.2 Kg de tomates pelées
400 gr d'oignons
250 gr de gruyère râpé
2 jaunes d'œufs
150 gr de farine
150 gr de beurre
5 cl d'huile d'olive
50 cl de vin blanc sec
1.5 Litre de lait
1 pincée de sucre
Sel, poivre
2 pincées d'origan séché
1 botte de persil
1 c.a. café de cannelle
1 pincée de muscade



La recette

Moussaka

1/Coupez les aubergines en cubes, puis faites les cuire 20 minutes dans l'eau salée. Ensuite faites les refroidir et bien égoutter.

2/Emincez les oignons et faites-les doré dans un peu d'huile d'olives. Ajouter la viande et laissez cuire jusqu'à évaporation du jus.

3/Ajoutez les tomates pelées, le vin, le sel, le sucre, la cannelle et le poivre. Laissez cuire 25 min. à feu moyen puis ajoutez l'origan et les aubergines soigneusement égoutté Faites cuire le tout 10 min.

Béchamel

4/ Faites fondre les 150 gr de beurre dans une casserole, ajoutez la farine en une seul fois et laissez cuire en remuant pendant 3 minutes. Versez doucement le lait. Faites cuire à feu doux 5 min. en remuant, et ajoutez la moitié du gruyère râpé, le sel, le poivre, la muscade et les 2 jaunes œufs.

5/Beurrez un moule et versé la moussaka puis nappé avec la béchamel puis parsemer de fromage râpé.

6/ Passer au four très chaud 20 minutes et 2 minutes sous le gril.

Saupoudré de persil haché avant de servir. Vous pouvez les cuire dans des plats individuelle.

La bonne recette de gitoune