



PLAT PRINCIPAL

## MOUSSAKA



### INGRÉDIENTS

POUR 4 À 6  
PERSONNES

Plat à gratin d'environ  
40 x 30 cm

**POUR LA VIANDE**

### PRÉPARATION

2 H 10 MINUTES

## POUR LA VIANDE

- de l'huile pour la cuisson
- 500 g** de viande hachée (agneau ou bœuf)
- 1** oignon
- 3** gousses d'ail
- ½ cc** de cannelle
- 1 cs** de concentré de tomate
- 1 boîte** de tomates pelées
- 4 brins** de thym
- 4 brins** d'origan
- sel & poivre

## MOUSSAKA

- 2-3** grosses aubergines (env. 1 kg)
- 4 cc** d'huile d'olive pour la cuisson
- 800 g** de pommes de terre farineuses
- un peu** de l'huile pour graisser le plat
- 2 branches** de tomates cerises
- 80 g** de Kefalotyri (fromage râpé)

### 1 Préparation de la viande :

Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Saisir la viande hachée. Hacher finement l'oignon et l'ail et les ajouter avec la cannelle et le concentré de tomate. Faire revenir pendant quelques minutes, puis ajouter les tomates pelées. Faire cuire pendant 10 à 15 minutes environ, jusqu'à ce que la plus grande partie du liquide se soit évaporée. Hacher finement les herbes aromatiques et les ajouter à la préparation. Saler, poivrer.

### 2 Préparation des légumes :

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, stopper à mi-cuisson et les laisser refroidir un peu. Peler les pommes de terre et les couper en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur.

### 3

Couper les aubergines dans le sens de la longueur en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Les disposer sur du papier absorbant et les saler légèrement. Les laisser dégorger pendant environ 30 minutes. Préchauffer le four à 180° C. Eponger les aubergines et les badigeonner d'huile d'olive sur les deux faces. Les disposer sur deux plaques recouvertes de papier cuisson et les enfourner pour 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

grec à  
pâte dure)

## POUR LA SAUCE BÉCHAMEL

**2 cs** de  
beurre

**3 cs** de farine

**500 ml** de lait

sel &  
poivre

noix de  
muscade

**1** œuf

4

Préparation de la sauce  
béchamel :

Faire chauffer le beurre dans une casserole et ajouter la farine hors du feu. Mélanger immédiatement avec un fouet jusqu'à ce que le mélange devienne grumeleux. Remettre sur le feu et ajouter le lait tout en remuant. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe. Retirer la casserole du feu. Assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Laisser la sauce quelque peu refroidir, battre l'œuf et l'incorporer à la sauce.

5

Montage de la  
mousaka :

Graisser un plat à gratin. Alternier des couches de viande, de pommes de terre et d'aubergines. Terminer avec une couche de sauce béchamel. Disposer les branches de tomates cerises sur le gratin. Saupoudrer de fromage râpé et cuire au four préchauffé pendant environ 45 minutes à 200° C.

## ASTUCE

- Kefalotiri peut être remplacé par Sbrinz.