

MOUSSAKA

Nombre de personnes :

4

Ingrédients

- 2 aubergines

- 2 échalotes - 2 gousses d'ail

- 100 g de concentré de tomate (sauf si vous faites votre sauce vous-même)

- Sel, poivre, muscade

- 500 g d'agneau haché

POUR LA BECHAMEL

- 80g farine

- 80g de beurre

- 1 litre de lait

Etapes de la recette

Pelez et découpez les aubergines en lamelles assez fines.

Salez et laissez dégorger sur un torchon, puis faite revenir à l'huile d'olive.

Faites cuire à feu vif, 10mn la viande en cocotte avec 1 càs d'huile et les échalotes émincées. Ajoutez le vin blanc, les tomates, l'ail et le persil. Laissez mijoter 15mn, pendant ce temps faire une béchamel.

Dans un plat à gratin mettez la moitié des aubergines et recouvrez de viande puis le reste des aubergines

Nappez généreusement avec la béchamel et de gruyère.

Saupoudrez de poivre et/ou de muscade et laissez cuire 45 min au four à 180°

POUR LA BECHAMEL : faites fondre le beurre dans une casserole, versez la farine en

remuant bien. Versez le lait progressivement en remuant sans cesser.

Le conseil de votre boucher

Le cas échéant ajoutez 1 jaune d'œuf à votre béchamel.

Partager sur

FACEBOOK