



Les plats principaux

Moussaka aux poivrons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 aubergines
2 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à café d'oregano (séché)
100 grammes Gruyère (râpé)
1 gousse d'ail (écrasée)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 poivrons rouges (en dés)
500 grammes de boeuf haché
2 cuillères à soupe de purée de tomate
1 oignon (haché finement)
5 pommes de terre (solides)
2 décilitres de lait entier
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre, faites-les cuire pendant env. 20 minutes et coupez-les en rondelles. Coupez les aubergines en tranches. Dorez le haché dans 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Ajoutez l'oignon, l'ail, les poivrons et l'origan et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Incorporez le concentré de tomates.

Dans une autre poêle, dorez les tranches d'aubergine dans le reste de l'huile d'olive. Faites fondre le beurre dans un poêlon, incorporez-y la farine, puis ajoutez-y progressivement le lait. Salez, poivrez et faites fondre le fromage dans le mélange. Disposez les pommes de terre, le haché, les aubergines, la sauce fromage en couches successives dans un plat préalablement beurré et enfournez à 180° pendant 25 minutes.

