



Les plats principaux

Moussaka

Pour 6 personnes.

Ingrédients

3 pommes de terre
2 aubergines
2 courgettes
100 grammes de feta
poivre
sel

Pour le haché

500 grammes de haché d'agneau
1 oignon (ciselé)
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
400 grammes de tomates (en boîte)
1 cuillère à café de sucre
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (frais)
1 cuillère à café de cannelle en poudre
bouquet de basilic (haché finement)
1/2 cuillère à café poudre de cumin
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
persil (bouquet, haché finement)
1 gousse d'ail (pressée)

Pour la sauce béchamel

30 grammes de beurre
40 grammes de farine
700 millilitres de lait
1 jaune d'oeuf
pincer noix de muscade

Méthode de préparation

Coupez l'aubergine et la courgette en fines tranches. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles. Cuisez les rondelles de pomme de terre dans de l'eau légèrement salée.

Chauffez l'huile d'olive dans une casserole profonde. Faites-y revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez le sucre, le thym, la cannelle et le cumin et cuisez 2 minutes en remuant. Ajoutez le haché et faites-le frire. Incorporez le concentré de tomate et cuisez encore 2 minutes. Ajoutez les tomates et faites mijoter encore 10 minutes à feu doux. Éteignez le feu et incorporez le persil et le basilic. Salez et poivrez.

Faites fondre le beurre pour la sauce béchamel. Mélangez-y la farine avec un fouet et cuisez quelques minutes en remuant. En fouettant versez le lait petit à petit jusqu'à ce la sauce commence à s'épaissir. Éteignez le feu, ajoutez le jaune d'oeuf et assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel.

Préchauffez le four à 180°C. Versez une petite couche de sauce béchamel dans un plat à four graissé. Dessus disposez une couche de rondelles de pommes de terre puis salez et poivrez. Disposez ensuite une couche de tranches de courgette et une portion de haché d'agneau. De nouveau une couche de pommes de terre, une deuxième couche de sauce béchamel et les tranches d'aubergine. Ensuite une deuxième couche de haché et le reste des légumes. Terminez avec une couche de pommes de terre et une couche de béchamel. Émiettez la feta par-dessus. Enfournez 45 minutes. Décorez avec un peu de thym frais.

Ustensiles de cuisine

Four

