

Moussaka

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 500 g de viande hachée (agneau ou bœuf)
- 400 g de tomates concassées
- 2 aubergines
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 gobelets d'eau
- 1 pincée d'herbes de Provence
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 500 g de lait
- 60 g de farine
- 40 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- 50 g de gruyère râpé
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Éplucher et couper en 2 l'oignon et les gousses d'ail.
Les mettre dans le bol. Mixer.
Racler les parois du bol. Ajouter l'huile d'olive. Faire rissoler 4 min.

Etape 2

Laver et couper les aubergines en petits morceaux puis les mettre dans le panier de cuisson vapeur. Ajouter les tomates, l'eau, le sel, le poivre et les herbes de Provence dans le bol. Faire une cuisson vapeur 25 min.

Etape 3

Pendant ce temps, faire cuire la viande dans une poêle huilée. Saler, poivrer. Disposer les aubergines dans un plat à gratin, verser la préparation à la tomate puis mettre la viande et mélanger délicatement.

Etape 4

Laver et remettre le bol sur son socle. Mettre, dans le bol, le lait, la farine, le beurre, le sel et la noix de muscade. Faire chauffer 7 min. Verser la béchamel sur les légumes, parsemer de gruyère râpé, puis enfourner pour 20 min, à four chaud à 210°C. Servir aussitôt !