

Moussaka

4 pers 40 mn

Les **ingrédients**

- 4 aubergines
- 4 tomates
- 250 g de viande hachée
- ½ L de lait
- 40 g de farine
- Ciboulette
- 1 oignon
- ½ gousse d'ail
- Fromage râpé
- Noix de muscade en poudre
- 40 g de beurre
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Couper les aubergines en tranches fines et les mettre dans un plat. Saler et les laisser dégorger 5 minutes.

Etape 2

Mettre les aubergines à cuire dans une poêle. Une fois cuites, absorber l'huile des aubergines avec du papier absorbant.

Etape 3

Eplucher et découper les tomates en petits dés. Emincer l'oignon et l'ail, et couper la ciboulette finement. Mettre le tout à cuire dans une poêle avec la viande hachée. Poivrer, saler et ajouter un verre d'eau. Laisser cuire 10 minutes.

Etape 4

Pour la sauce béchamel, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter peu à peu la farine et mélanger. Verser progressivement le lait et fouetter régulièrement. Continuer de mélanger pendant 5 minutes. Ajouter la noix de muscade en poudre, le sel et le poivre.

Etape 5

Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Beurrer un plat allant au four et mettre les tranches d'aubergines au fond du plat. Recouvrir avec le mélange de viande hachée. Répéter l'opération et terminer par des aubergines.

Etape 6

Recouvrir les aubergines de sauce béchamel ainsi que de fromage râpé. Enfourner pendant 25 minutes.