

Moussaka

Ingédients:

1,5 kg d'aubergine surgelées
400 gr de Viande D'agneau hachée
400 gr de viande de veau hachée
5 cl d'huile d'olive
2 gros oignons rouges
1 bâtonnet de canelle
1 pincée de muscade rapée
40 cl de jus de tomates
100 gr de chapelure
sel, poivre



Béchamel:

50 gr de beurre
60 gr de farine
50 cl de lait
2 œufs
1 pincée de muscade
3 cuillère à soupe de parmesan rapé
sel, poivre

Dans une cocotte, faites rissoler avec l'huile, les oignons hachés et les viandes à feu assez vif pendant 10 à 15 min, en écrasant à la fourchette pour obtenir un mélange homogène. Lorsqu'il n'y a plus de jus, ajoutez bâton de canelle, muscade, jus de tomate, sel et poivre. Mélangez et arrosez d'eau à hauteur, continuez à cuire à feu vif jusqu'à ce que le liquide soit évaporé.

Pour la béchamel, faites fondre le beurre dans une casserole et mélangez avec la farine pour obtenir un roux. Ajoutez sel, poivre et muscade. Délayez avec le lait et fouettez sur le feu une dizaine de minutes pour obtenir une sauce épaisse et homogène.

Dans une terrine, fouettez les œufs. Hors du feu, incorporez-les dans la béchamel ainsi que le fromage. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Huilez un plat à gratin et parsemez la moitié de la chapelure. Disposez une couche d'aubergine, une couche de viande, une couche d'aubergine, la béchamel et la chapelure. Faire cuire pendant 50 minutes au four à 200 °C.