


# Moussaka

## Ingrédients:

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.