

Moussaka

Ingrédients pour 6-8 personnes

1 kg aubergines moyennes
600 g agneau (selle d'agneau)
sel et poivre
1 oignon moyen émincé
250 ml vin blanc
3 tomates pelées et coupées
1 citron
persil haché
4 c. à soupe chapelure
250 g fromage râpé
huile d'olive
1/2 l sauce Béchamel
90 g beurre
3 c. à soupe farine (bien pleines)
sel et poivre
1 jaune d'oeuf
1/2 l lait

Couper les aubergines en fines rondelles; saupoudrer de sel et de poivre.

Laisser reposer pendant 1 heure.

Faire cuire l'oignon dans l'huile, ajouter la viande hachée et 4 cuillerées à soupe d'eau. Séparer la viande à la fourchette pendant qu'elle cuit.

Incorporer les tomates, le persil, le citron et le vin, saler et poivrer.

Laisser mijoter à couvert pendant environ 45 minutes.

Pendant la cuisson de la viande, rincer les aubergines et bien égoutter. Faire frire légèrement à l'huile d'olive dans une poêle bien chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées de chaque côté.

Préparer également la sauce béchamel. Incorporer à la

sauce béchamel le jaune d'oeuf battu , ainsi que les 2/3 du fromage râpé.

Retirer la préparation à base de viande du feu, ajoutez la moitié de la chapelure et le blanc d'œuf; bien mélanger.

Graissez un plat à gratin de 22 X 32 X 5 cm, parsemer de chapelure et tapisser le fond du plat avec la moitié des aubergines. Couvrir avec le mélange de viande et de tomates; terminer le montage avec une couche d'aubergines. Napper les aubergines avec la sauce béchamel, saupoudrer avec le reste du fromage.

Cuire à four moyen (180 degrés Celsius) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le gratin soit doré.

Partagée par: begou@AmisGourmands.fr le
11/09/2008 10:25