

Moussaka

pour 6 personnes

- 1kg d'aubergine
- 2 gros oignons,
- 3 gousses d'ail,
- 300g de viande de bœuf haché
- 300g de viande d'agneau
- 600g de tomates
- 100g d'Emmenthal râpé
- 100g de fêta
- 30g de beurre
- 30g de farine
- 35cl de lait, 2 cuillères à café de cannelle en poudre, huile d'olive, sel et poivre.

■ *Le plat national grecque.*

Servir: En plat principal, avec un verre de Tavel rosé.

Variation : Faites cette recette avec seulement de la viande d'agneau, ou de bœuf.



■ Lavez les courgettes, et supprimez le pédoncule. Coupez les en tranches épaisses dans le sens de la longueur, et faites les dégorger pendant une heure dans une passoire en les parsemant de sel.

■ Pelez et émincez les oignons, épluchez, dégermez et écrasez les gousses d'ail. Supprimez la peau des tomates en les ébouillantant, éliminez les pépins, et coupez les en petits dés. Dans une sauteuse, mettez de l'huile à chauffer, et ajoutez les oignons. Quand ils sont bien transparents, ajoutez l'ail et la viande hachée. Emiettez bien la viande, puis ajoutez les tomates et la cannelle, salez et

poivrez, mélangez bien l'ensemble, et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes à feu doux. Réservez, l'ensemble.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Rincez et épongez les aubergines, et faites les revenir des deux cotés, dans une poêle avec de l'huile.

■ Dans une petite casserole, faites fondre le beurre avec la farine et laissez cuire à feu doux quelques instants. Ajoutez le lait, et laissez épaissir. Faites fondre l'emmenthal dans la béchamel. Otez du feu, et ajoutez la fêta grossièrement coupée en cube.

Conseils

Vous pouvez préparer ce plat à l'avance.