

Moussaka (pour 8 personnes - au moins ...)

Les ingrédients :



Les étapes :

1) Je réalise la sauce tomate : je fais revenir les oignons dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, je verse les tomates coupées en gros morceaux, la cannelle, le miel et l'ail écrasé. Je mets une branche de romarin et deux feuilles de laurier. Je sale et poivre, puis je fais mijoter pendant 15 minutes. Je verse ensuite le coulis de tomates et je laisse réduire 10 minutes.



2) Je fais revenir la viande dans une sauteuse avec un filet d'huile, je sale et poivre. Je verse ensuite la sauce tomate et je réserve.



3) Je détaille les aubergines à la mandoline en longues lanières (on peut le faire en tronçons au couteau), puis je les fais dégorger avec du gros sel. Je les passe ensuite au four (on peut le faire à la poêle) après les avoir badigeonnées d'huile et poivrées.



4) Dans un plat à gratin, je dispose des tranches fines de pommes de terre huilées, salées et poivrées. Je passe le plat sous le grill du four 15 minutes.



5) Je réalise la béchamel (à la Maïzena, pas à la farine) : je fais fondre le beurre dans une casserole, je verse un mélange lait - Maïzena, je remue en attendant que le mélange épaississe puis je rajoute au fur et à mesure le lait. Je sale et poivre, et je râpe de la noix de muscade.

6) Je passe au montage :

- les pommes de terre
- une couche de viande
- une couche de béchamel
- une couche d'aubergines
- je recommence une deuxième fois
- je termine par une couche de béchamel
- je râpe du parmesan (je sais ...) et je passe au four



καλή όρεξη !!!

