

MOUSSAKA

:: Ingrédients

INGREDIENTS :
pour 4 personnes

2 gousses d'ail
2 oignons
4 grosses tomates
4 cuil à soupe d'huile d'olive
400 g de boeuf haché
15 cl de vin blanc sec
sel , poivre
3 cuil à soupe de persil haché
thym
2 ou 3 aubergines
50 g de beurre
4 cuil à soupe de farine
50 cl de lait
100 g de fromage kefalotyri

.....
Préparation : 1 h 30 min

Cuisson : 30 min



1) Pelez et hachez finement l'ail et les oignons. Lavez les tomates, ôtez la base du pédoncule. Dans une poêle, faites revenir ensemble l'ail et les oignons à feu doux, avec 2 cuil à soupe d'huile d'olive.

2) Ajoutez la viande hachée, laissez revenir. Coupez 1 tomate en rondelles de 1 cm d'épaisseur, et les autres en dés. Ajoutez les dés de tomate, le vin blanc, le persil, le thym, salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire 30 min.

3) Lavez les aubergines et coupez les en rondelles d'1 cm d'épaisseur. Faites les revenir 1 min de chaque côté dans le reste d'huile d'olive. Préchauffez le four à 220°C (th 6-7). Huilez une terrine ou un plat à gratin.

4) Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine, mélangez et laissez cuire quelques instants. Incorporez peu à peu le lait et faites cuire la béchamel 10 min sans cesser de remuer. Salez et poivrez.

5) Dans la terrine, alternez les couches d'aubergines, de viande et de béchamel. Terminez par une couche de rondelles d'aubergines et de tomates alternées. Parsemez de fromage et gratinez 30 min.