

MOUSSAKA

Ingrédients (6 personnes):

- * 750 g d'épaule d'agneau hachée
- * 3 aubergines
- * 600 g de tomates
- * 1 gros oignon
- * 2 gousses d'ail
- * 2 jaunes d'œufs
- * 100 g de fromage de brebis râpé
- * 6 c. à soupe d'huile d'olive
- * 50 cl de lait
- * 50 g de beurre
- * 40 g de farine
- * 1 c. à café de cannelle
- * noix de muscade
- * sel
- * poivre

Préparation:

- Rincer et sécher les aubergines.
- Couper la pédoncule de chacune d'elles. Les couper en tranches.
- Dans une sauteuse, les faire dorer dans 6 c. à soupe d'huile, en mélangeant souvent. Les égoutter sur du papier absorbant. Saler, poivrer.
- Peler et hacher l'oignon.
- Inciser les tomates en croix. Les ébouillanter, les peler et les épépiner. Couper la pulpe en dés. Peler et hacher l'ail.
- Chauffer 2 c. à soupe d'huile dans la poêle. Faire revenir l'oignon haché, 2 min sur feu doux. Ajouter la viande hachée. Faire revenir 3 min sur feu vif. Ajouter les dés de tomates et l'ail. Assaisonner de sel, poivre et cannelle. Poursuivre la cuisson pendant 15 min.
- Préchauffer votre four sur th.6/7 (200°C).
- Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la farine. Délayer avec le lait. Porter à ébullition sans cesser de mélanger. Assaisonner de sel, de poivre et d'une pincée de muscade.
- Hors du feu, incorporer les jaunes d'œufs et les deux tiers du fromage de brebis râpé.
- Dans un plat à gratin huilé, disposer les tranches d'aubergines et la viande hachée en couches successives. Napper de la sauce. Parsemer du reste de fromage râpé. Faire gratiner 25 min au four.