



Préparation : 15 min
Cuisson : 45 + 45 min

Moussaka

Recette d'été

Ingrédients pour 6/8 personnes

1 kg d'aubergines moyennes
sel, poivre
1 oignon moyen émincé beurre
454 g d'agneau haché
1 tasse de vin blanc
3 tomates pelées et coupées

750 ml de sauce béchamel
persil haché
2 + 2 bonnes cuill. à soupe de chapelure
2 blancs d'oeufs légèrement battus
+ 2 jaunes huile d'olive pour friture
1 tasse de fromage râpé

- ① Couper les aubergines en fines rondelles; saupoudrer de sel et de poivre; laisser reposer pendant 1 heure.
- ② Faire cuire l'oignon dans le beurre, ajouter la viande hachée et 4 cuillerées à soupe d'eau. Séparer la viande à la fourchette pendant qu'elle cuit.
- ③ Incorporer les tomates, le persil, le citron et le vin, saler et poivrer. Laisser mijoter à couvert pendant environ 45 minutes.
- ④ Retirer du feu, ajoutez la chapelure et les blancs d'oeufs; bien mélanger.
Pendant la cuisson de la viande, rincer les aubergines et déposer sur un papier absorbant.
- ⑤ Faire frire légèrement à l'huile d'olive dans une poêle bien chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées de chaque côté.

- ⑥ 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.
- ⑦ Couvrir avec le mélange de viande et de tomates; terminer le montage avec une couche d'aubergines
- ⑧ Incorporer les jaunes d'oeufs battus à la sauce béchamel, ainsi que le fromage râpé (2/3 t.).
- ⑨ Napper les aubergines de cet appareil, saupoudrer avec le reste du fromage. Cuire à four moyen pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que le gratin soit doré.

Accompagnez ce plat d'un vin grec, comme le Rétsiné (au goût de résine), le Samos ou le Nychteri de Santorini (sec et bourdeux).