

Moussaka



2 kg d'aubergines coupées
en tranches d'1 cm d'épaisseur
12 cl d'huile d'olive
1 oignon haché
2 gousses d'ail hachées
500 g de viande de bœuf hachée
45 cl de coulis de tomates
1/4 de cuil. à café
de mélange 4-épices
1/2 cuil. à café de sucre en poudre
1 blanc d'œuf
5 cuil. à soupe de persil plat ciselé
beurre, pour le plat
5 cuil. à soupe de chapelure fine
environ 100 g de kefalotiri,
de regato ou de parmesan râpé
5 cuil. à soupe de crème fraîche
3 jaunes d'œufs légèrement battus
75 cl de sauce Béchamel (p. 41)
sel et poivre

saupoudrer de sel les tranches d'aubergines et les laisser dégorger 1 heure dans une passoire. Les rincer sous l'eau froide, puis les sécher. chauffer la moitié de l'huile d'olive dans une sauteuse. Y cuire les aubergines 6 à 8 minutes à feu moyen en les tournant régulièrement, puis les éponger avec du papier absorbant. Réserver. chauffer le reste d'huile d'olive dans une casserole. mettre l'oignon, l'ail et laisser suer 5 minutes à feu doux. ajouter la viande de bœuf hachée et faire rissoler 10 minutes, en remuant avec une cuillère en bois pour séparer les morceaux de viande. verser le coulis de tomates, le mélange 4-épices et le sucre, puis saler et poivrer. Baisser le feu au minimum, couvrir et laisser mijoter 15 à 20 minutes : tout le liquide doit être évaporé. Laisser refroidir hors du feu, puis incorporer le blanc d'œuf et le persil plat. Préchauffer le four à 200 °c (th. 6-7). Beurrer un plat à four de 25 x 35 centimètres, puis le saupoudrer de 2 cuillerées à soupe de chapelure. couvrir le fond du plat avec la moitié des tranches d'aubergines en les superposant légèrement. surmonter de la moitié de la préparation à la viande et de la moitié du fromage. Parsemer de 2 cuillerées à soupe de chapelure. disposer par-dessus le reste des aubergines, puis la préparation à la viande, le fromage et la chapelure restants. (à ce stade, vous pouvez, si vous le souhaitez, congeler votre moussaka.) mélanger la crème fraîche avec les jaunes d'œufs et répartir cette préparation sur le dessus du plat. enfourner environ 50 minutes jusqu'à ce que le plat soit bien doré. Laisser tiédir 15 minutes hors du four, servir.

Pour 6 personnes

Préparation 2 heures (dégorgement, refroidissement et repos inclus)
cuisson 50 minutes

note : il est possible de remplacer tout ou partie des aubergines par des lamelles de pommes de terre ou de courgettes. augmenter alors légèrement le temps de cuisson au four.