



Moussaka

Pour 4 personnes :

- 2 grosses aubergines
- 6 pommes de terre
- 500 g de boeuf haché (400 g)
- 5 tomates (+/- une demie brique de coulis de tomates)
- 1 oignon
- huile d'olive (*pas mise*)

- 30 g de beurre (*pas mis*)
- 1 petite càc de cannelle (*pas mise, j'avais peur que cela ne plaise pas à tous les invités...*)
- 1 càc de miel
- sel
- poivre

Pour la béchamel :

- 20 g de beurre
- 3 càs rases de farine
- 35 cL de lait

Pour la sauce tomate, éplucher et émincer l'oignon et le faire blondir dans un faitout avec un peu d'huile d'olive.

Ajouter les tomates découpées en gros dés, la cannelle, le miel, saler, poivrer, et laisser réduire le tout 25 min (jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de liquide) à feu moyen.

Ajouter alors le coulis de tomates. Laisser mijoter et pendant ce temps, passer aux aubergines.

Pour les aubergines, les découper en rondelles (sans les peler), saler généreusement, et les laisser dégorger le temps. Je répète, je n'ai pas fait dégorger les aubergines et pas de problème.

Après les avoir fait dégorger, ou pas, passer les rondelles d'aubergine à la poêle à feu fort pour les faire griller un peu de chaque côté, ou sous un grill. Réserver.

Pour les pommes de terre, les éplucher et les découper en fines rondelles. Disposer les rondelles de pommes de terre au fond d'un plat à gratin assez haut, huilé. Arroser les pommes de terres d'un peu (3 cuillères à soupe) du jus rendu par les tomates qui mijotent. Passer le plat de pommes de terre sous le grill 5 à 15 min selon votre four, pour qu'elles dorent.

Pour la viande, dans une grande poêle anti-adhésive style wok, faire revenir la viande hachée sans ajout de matières grasses à feu assez fort, saler, poivrer et retirer l'eau/le gras rendu(e) par la viande. Ajouter la sauce tomate-oignons et baisser le feu (très doux).

C'est cette étape, sauce tomate + viande que vous pouvez réaliser la veille. Vous réserver ensuite le tout au frais.

Sortir le plat de pommes de terres du four et le préchauffer le four à 200°C.

Préparer la béchamel.

Dans une petite casserole sur feu doux, faire blondir les 20 g de beurre, ajouter la farine et mélanger pour obtenir un appareil homogène. Faire un roux en fait. Incorporer petit à petit le lait en n'arrêtant jamais de remuer, ça peut prendre 10 bonnes min, on doit obtenir une sauce assez épaisse. Saler, poivrer, et ajouter une pincée de noix de muscade.

Pour le montage du plat, par dessus la couche de pommes de terre, étaler la moitié de la viande hachée avec la tomate, puis la moitié des aubergines, puis l'autre moitié de viande, puis l'autre moitié des aubergines, un filet d'huile d'olive, puis la béchamel.

Comme je n'avais pas de plat assez haut, j'ai fait : une couche de pommes de terre, une couche de sauce tomate à la viande, une couche d'aubergine, de la béchamel, et j'ai ajouté de la chapelure sur le dessus. C'était très bien comme cela.

Enfourner le tout dans le four à 200°C, et laisser cuire 1 h (la béchamel doit croustiller et être dorée).

Comme mon plat était pour le soir, j'ai précuit mes plats dans la journée 40 min, je les ai laissés refroidir puis je les ai mis au frais. Le soir même, juste avant de passer au plat, j'ai remis à cuire à 200°C 20 min et pas de problème ! Ce plat a beaucoup plu.