



# Moussaka



3

Difficulté



20 min



-



60 min



## Ingrédients pour 3 personnes :

- 400g d'aubergines
- 1 oignon
- 350g viande de boeuf hâchée
- 1 cuil à café d'huile d'olive
- 1 petite boîte de tomates concassées
- 25cl lait
- 10g maïzena
- 30g gruyère râpé
- Sel, poivre, muscade

## Préparation :

Peler et émincer l'oignon, puis le faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Ajouter ensuite la viande hachée, la faire dorer, puis ajouter les tomates concassées. Laisser mijoter à feu doux. Préparer une béchamel allégée avec le lait et la maïzena. Délayer la maïzena dans le lait froid, puis faire chauffer ce mélange jusqu'à ce qu'il épaississe, assaisonner avec sel, poivre et muscade.

Dans un plat allant au four, en ce qui me concerne j'ai utilisé des cercles pour pouvoir faire une présentation à l'assiette, disposer une couche d'aubergines couper en tranches, une couche de "bolognaise" puis une couche de béchamel et répéter l'opération. Parsemer de gruyère râpé et cuire au four à 180°C (th6) pendant 40-45 minutes.

Et voilà c'est prêt, vous pouvez vous régaler... Bon appétit!!!