



Moussaka au Bœuf



Préparation : 1h

Cuisson : 40min

Temps total : 1h40

Ingédients : (pour 4 personnes)

- ✓ Bœuf haché (400g)
- ✓ 4 grosses aubergines encore fermes
- ✓ 10 tomates bien mûres
- ✓ 1 gros oignon jaune
- ✓ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ Gruyère râpé (100g)
- ✓ 1/2 litre de lait
- ✓ Beurre (30g)
- ✓ 1 à 2 cuillères de farine
- ✓ Épices :
 - noix de muscade
 - sel
 - poivre

Préparation

- 1** Commencer par les tomates en les pelant et en évitant les pépins, puis les couper en petits morceaux. Dans une grande poêle ou un wok, mettre l'oignon émincé à dorer dans l'huile d'olive, ajouter ensuite la viande hachée, saler et poivrer puis laisser cuire environ 5 mn tout en remuant bien régulièrement.
- 2** Ajouter les tomates coupées et faire cuire le tout environ 20 minutes. Les tomates doivent réduire en purée, avec peu de jus dans la poêle. Préchauffer le four en position gril, thermostat 8 (240°C). Laver les aubergines puis les sécher, couper ensuite les extrémités et les réduire en tranches d'1 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur.
- 3** Disposer les tranches d'aubergines sur une grille et les mettre en haut dans le four en réduisant le thermostat à 7 (210°C). Les faire cuire 6 minutes sur chaque face. Dans un grand plat, disposer une première couche d'aubergines, saler et poivrer et recouvrir avec la moitié de la préparation faite avec la tomate, puis renouveler l'opération jusqu'à finir par les aubergines.
- 4** Le Top finition
Dans une casserole, préparer la béchamel avec le 1/2 litre de lait, les 30g de beurre, puis 1 à 2 cuillère à soupe de farine (en fonction de la consistance voulue), saler, poivrer et ajouter une pointe de noix de muscade. Verser ensuite la béchamel encore chaude sur les aubergines. Parsemer de gruyère et mettre au four pendant 30 mn environ. Servir chaud, accompagnée d'une salade.