

Moussaka

Ingrédients : pour 6 personnes

- 1 kg d'aubergine
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 tomates
- 4 càs d'huile d'olive
- 600g de boeuf haché
- 1 petit bouquet de persil plat
- Sel, poivre, 4 épices

Pour la sauce Mornay :

- 100g de farine
- 900 ml de lait
- 60g de beurre
- Sel, poivre, noix de muscade
- 2 jaunes d'oeufs
- 160g de fromage râpé



- Peler et émincer les oignons et l'ail. Emincer les aubergines. Faire cuire le tout dans de l'huile (ou encore mieux dans un reste de gras de canard !!).
- Ajouter les tomates et faire réduire un peu. Ajouter la viande, bien la cuire et faire réduire si nécessaire. Assaisonner.
- Préparer la sauce Mornay : délayer la farine dans 150 ml de lait froid. Pendant ce temps, faire chauffer le reste de lait. Verser le lait chaud dans le récipient contenant la farine délayée, puis verser dans la casserole et faire cuire à consistance. Ajouter le beurre, puis assaisonner. Ajouter les jaunes d'oeuf puis le fromage râpé.
- Verser la préparation de légume dans un plat à gratin, puis recouvrir de sauce Mornay. Faire cuire 20 minutes à 180°C. Manger bien chaud!