

## Moussaka

Les ingrédients pour 4 à 6 personnes

700 g d'aubergines  
15 cl d'huile d'olive  
1 gros oignon haché  
2 à 3 gousses d'ail finement hachées  
700 g d'agneau maigre haché  
1 c à s de farine  
1 boîte de tomates concassées  
2 c à s d'herbes fraîches ciselées  
700 g de tomates fraîches coupées en tranches  
Sel et poivre du moulin

Pour le dessus :

20 cl de yaourt nature  
2 oeufs  
25 g de feta émiettée  
25 g de parmesan fraîchement râpé

Couper les aubergines lavées et non épluchées en tranches minces et les mettre par couches dans une passoire en saupoudrant de sel fin chaque couche. Laisser égoutter 30 mn puis les essuyer avec du papier absorbant.

Dans une poêle chauffer 3 c à s d'huile d'olive et faire revenir l'ail et l'oignon sans les colorer puis ajouter l'agneau et laisser cuire à feu vif en remuant jusqu'à ce qu'il soit doré. Incorporer la farine puis les tomates en conserve, les herbes et l'assaisonnement. Porter à ébullition et laisser frémir 20 mn.

Pendant ce temps dans une autre grande poêle faire chauffer l'huile restante et ajouter les tranches d'aubergines en une seule couche ( procéder en plusieurs fois ) et les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées des 2 côtés. Réserver.

Dans un grand plat à gratin disposer la moitié des aubergines et ajouter la moitié des tomates fraîches. Mettre la moitié du hachis de viande et de sauce tomate sur les tranches puis ajouter les aubergines restantes ainsi que les tomates. Terminer par le hachis.

Battre les oeufs avec le yaourt et ajouter la feta et le parmesan. Verser ce mélange sur la viande et l'étaler de façon uniforme.

Cuire la moussaka dans un four préchauffé à 180° pendant 35-40 mn jusqu'à ce qu'elle soit dorée et bouillonnante.

Vous pouvez également faire cette recette en remplaçant les aubergines par des courgettes coupées en diagonale en rondelles épaisses.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>