

Tarte à la moussaka

Préparation : 35 mn

Cuisson : 1 h + 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte brisée
400 g de steak haché
3 aubergines (2 ont suffi)
6 tomates
80 g d'emmental râpé
20 cl de lait
2 oignons
2 gousses d'ail
3 c à s de basilic ciselé
20 g de farine
1 jaune d'oeuf
20 g de beurre
10 cl d'huile d'olive
Sel et poivre

Couper les aubergines en tranches dans la longueur, les saler et les laisser dégorger 1/2 h dans une passoire.. Peler et hacher les oignons et l'ail. Éplucher les tomates (j'utilise un épluche-tomates très pratique qui évite d'avoir à ébouillanter celles-ci) retirer les graines et les concasser.

Faire revenir les oignons dans 3 c à s d'huile avec la viande hachée. Bien remuer pour empêcher que ne se forme des paquets trop gros de viande, au besoin les écraser avec une fourchette. Ajouter les tomates concassées et l'ail, assaisonner et cuire 20 mn à feu doux.

Faire dorer à la poêle dans le reste d'huile les tranches d'aubergines et les égoutter sur du papier absorbant.

Dans une casserole préparer la béchamel et mettant le beurre à fondre, lui ajouter la farine et remuer. Verser le lait froid et porter à ébullition en remuant sans arrêt. Saler et poivrer et mélanger avec le basilic ciselé et le jaune d'oeuf.

Garnir un moule à tarte avec la pâte brisée, répartir dessus des couches de viande hachée aux tomates et d' d'aubergines. Napper avec la béchamel et parsemer de fromage râpé.

Cuire 40 mn environ à four préchauffé à 190° (à adapter en fonction du four).Servir chaud ou tiède.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>