

Moussaka

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 800g d'aubergines
- 1 oignon
- 1kg de tomates ou un pot de 730g de sauce tomates
- 350g de viande hachée
- béchamel (avec 500mL de lait)
- basilic
- gruyère râpé
- huile d'olive
- sel
- poivre

Lavez et coupez en fines rondelles les aubergines. Salez et laissez les dégorger pendant 1h.

Émincez les oignons et les faire revenir dans l'huile d'olive. Lorsqu'ils commencent à être translucides, ajoutez la viande hachée.

Lorsqu'elle est colorées, ajoutez les tomates pelées et en morceaux (ou la sauce tomates).

Ajoutez le basilic ciselé et assaisonnez.

Laissez mijoter pendant 15min.

Faites ensuite dorer les tranches d'aubergines à l'huile d'olive des deux côtés. Égouttez-les sur du papier absorbant.

Préparez votre béchamel.

Dans un plat à gratin, disposez une couche d'aubergines, une couche de viande, de nouveau une couche d'aubergines et terminez par la béchamel. Ajoutez du gruyère râpé sur le dessus.

Enfournez 15min à 180°C.

Bon appétit !



Le Potager des Rainettes
Producteur de Légumes et Fruits Bio
81220 VITERBE
mickmaraicher@laposte.net
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60