

LA VRAIE MOUSSAKA GRECQUE

Paul VDOORN le 27/09/23



Temps de préparation : 2 h 55

Cuisson : 2 h 35

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

***Béchamel**

- 20 g de beurre
- 3 CS de farine
- 35 cl de lait

***Reste de la préparation**

- 2 aubergines
- 5 tomates (± une demie brique de coulis de tomate)
- 1 oignon
- huile d'olive au basilic
- 30 g de beurre
- 1 CS de miel
- poivre/sel
- 6 pommes de terre
- 500 g de bœuf haché
- 1 petite cuillère de cannelle
- muscade

Etape 1

Préparation de la sauce tomate. Emincer les oignons et les faire blondir dans une petite casserole.

Etape 2

Ajouter les tomates coupées en gros dés et 2 bonnes cuillères à soupe d'huile d'olive, la cannelle, le miel, saler et poivrer. Laisser réduire le tout 25 minutes (ou plus, jusqu'à arriver à la préparation de la viande), à feu moyen. On doit obtenir une sauce, que l'on peut homogénéiser avec du coulis de tomate tout prêt.

Etape 3

Préparation des aubergines. Découper les aubergines en rondelles (sans les peler), saler généreusement, et les laisser dégorger le temps de l'étape suivante. Conseil pour faire dégorger les aubergines : dans un plat, alterner une couche de tranches d'aubergines salées et une couche de papier absorbant ou les laisser dans une passoire.

Etape 4

Préparation des pommes de terre. Eplucher et découper les pommes de terre en fines rondelles.

Etape 5

Disposer les rondelles de pommes de terre au fond d'un plat à gratin assez haut, huilé. Arroser les pommes de terre d'un peu (3 CS) du jus rendu par les tomates qui mijotent.

Etape 6

Placer le plat de pommes de terre sous le grill 5 à 15 min selon le four pour qu'elles dorent.

Etape 7

Maintenant qu'elles ont dégorgé, passer les rondelles d'aubergines à la poêle à feu fort pour les faire griller un peu de chaque côté, réserver.

Etape 8

Préparation de la viande. Dans un faitout, faire revenir la viande hachée au beurre à feu assez fort, saler, poivrer et retirer l'eau rendue par la viande.

Etape 9

Ajouter la sauce tomate-oignons et baisser le feu (très doux).

Etape 10

Sortir le plat de pommes de terre du four et préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6-7).

Etape 11

Préparation de la béchamel. Dans une petite casserole sur feu doux, faire blondir les 20 g de beurre, ajouter la farine et mélanger pour obtenir un appareil homogène.

Etape 12

Incorporer peu à peu le lait en n'arrêtant jamais de remuer, ça peut prendre 10 bonnes minutes, on doit obtenir une sauce assez épaisse.

Etape 13

Sel, poivre, muscade

Saler, poivrer et râper un peu de noix de muscade

Etape 14

Montage de la moussaka. Par dessus la couche de pommes de terre, étaler la moitié de la viande hachée avec la tomate, puis la moitié des aubergines, puis l'autre moitié de la viande, puis l'autre moitié des aubergines, un filet d'huile d'olive et terminer par la béchamel.

Etape 15

Enfourner le tout dans le four à 200°C (thermostat 6-7) et laisser cuire 1 h (la béchamel doit croustiller et être dorée).