



Ma moussaka (6 pers.)

- 4 aubergines
- 500 g d'épaule d'agneau hachée
- 1 oignon haché
- 200 g de tomme de brebis râpé
- 1 bouquet garni
- huile d'olive
- sel, poivre du moulin

Sauce tomates :

- 2 gousses d'ail écrasées
- 500 g de tomates
- 1 cc de sucre
- 1 cs de basilic ciselé
- huile d'olive
- sel, poivre

1°/ Préparer la sauce tomates : Ébouillanter les tomates et les peler, les épépiner et couper la chair en dés. Faire revenir les gousses d'ail dans l'huile d'olive. Ajouter les tomates, le sucre, le basilic et laisser mijoter une petite heure à feu très doux. Saler, poivrer.

2°/ Préparer la viande : Faire suer l'oignon haché dans un peu d'huile d'olive et ajouter la viande. Faire revenir sur feu vif en remuant pour bien détacher la viande hachée. Ajouter la sauce tomate et le bouquet garni et laisser mijoter 15 minutes sur feu doux. Saler et poivrer.

3°/ Préparer les aubergines : Couper les aubergines en tranches fines. Les poudrer de sel et laisser dégorger sur un papier absorbant. Les essuyer puis les badigeonner d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau des deux côtés et enfourner sur une grille environ 10 minutes à 200°.

4°/ Dresser la moussaka : dans un plat à gratin badigeonné d'huile d'olive, alterner couches d'aubergines, sauce tomates à l'agneau et fromage de brebis râpé et terminer par les tranches d'aubergines avec la peau (les entames) sur le dessus. Enfourner à 150° 1 heure environ mais cette moussaka est encore meilleure réchauffée et encore réchauffé ;-))
Régalez-vous !