



LA VRAIE MOUSSAKA GRECQUE



20 min.



120-160 min.



2 pers.



RÉALISÉ PAR

Un client grecque de Dynaform Nyon

Un client grecque nous propose cette recette traditionnelle de son pays

INGRÉDIENTS

- 1 belle aubergine
- 3 pommes de terre moyennes
- 250g de bœuf haché
- 3 tomates
- 100g de coulis de tomate
- une cuillère à soupe rase de concentré de tomate
- un petit oignon
- huile d'olive
- un peu de cannelle et de muscade
- une demi cuillère à soupe de miel
- 10g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 dl de lait

MARCHE À SUIVRE

Emincer les oignons et dans une casserole, avec un peu d'huile d'olive, les faire blondir. Ajouter les tomates coupées en gros dés avec le coulis de tomate, la cannelle, le miel, saler et poivrer. Laisser réduire le tout 25 minutes à feu moyen. Selon sa texture pour la rendre plus épaisse, ajouter un peu de concentré de tomates

Aubergines :

Découper les aubergines en rondelles (sans les peler), les poser sur un plat avec un papier sulfurisé en les salant des 2 côté généreusement, et les laisser dégorger. (+ ou – 15 minutes) Une fois égorgées, les nettoyer avec du papier ménage pour enlever le sel et l'eau. Puis passer les rondelles d'aubergine à la poêle à feu fort pour les faire griller un peu de chaque côté, réserver.

Pommes de terre :

Les éplucher et les découper en fines rondelles. Les déposer avec un peu d'huile dans le plat à gratin que vous aller utiliser pour votre Moussaka (plat assez profond). Arroser avec un peu du jus des tomates qui mijotent. Les passer au four avec le grill pour les faire dorer. A vous de surveiller la durée pour qu'elles soient joliment colorées sans devenir dures. Quand vous avez le résultat désiré, sortez le plat et réserver. Monter le four à 200C°.

La viande :

Dans un faitout, avec un peu d'huile d'olive, faire sauter la viande hachée à feu assez fort, saler, poivrer et retirer l'eau rendue par la viande. Une fois saisie, ajouter la sauce tomate, mélanger et couper le feu.

Béchamel légère :

A froid dans une petite casserole, délayer la farine dans le lait, saler poivrer. Monter en température jusqu'à ébullition en remuant régulièrement. Une fois épaissie, vous pouvez ajouter un peu de muscade.

Moussaka :

Dans le plat à gratin sur la couche de pommes de terre étaler la moitié de la viande, puis la moitié des aubergines. Et refaire 2 couches avec le solde. Couvrir avec la béchamel, la faire pénétrer.

Enfourner 1h jusqu'à ce que la béchamel soit dorée et croustillante.

ASTUCES DU CHEF

Selon vos goût, pour la viande vous pouvez utiliser d'autres sortes: poulet, canard, etc.