





RECETTE AVEC



Moussaka à l'agneau



Préparation : 40 min
8 personnes
Cuisson : 1 h 10 min

Ingrédients

- 2 Aubergines
- 2 Oignons
- 1 Tête d'ail
- 4 Tomates
- 1 kg Agneau haché
- 1 c. à soupe Concentré de tomate
- Cannelle en poudre
- Graine de fenouil
- 1/2 botte Persil plat ciselé
- 200 g Comté râpé
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la béchamel :

- 50 cl Lait
- 50 g Beurre
- 50 g Farine
- 2 Œufs battus
- Noix de muscade râpée
- Sel et poivre



1 Coupez les aubergines en rondelles.

2 Laissez-les dégorger pendant 30 min dans une passoire, saupoudrées de gros sel. Rincez-les et séchez-les.

3 La sauce béchamel : portez le lait à ébullition. Faites fondre le beurre dans une autre casserole et ajoutez-y progressivement la farine, puis le lait, sans cesser de remuer. Portez à ébullition en continuant de mélanger. Hors du feu, ajoutez les œufs, salez, poivrez et saupoudrez d'un peu de noix de muscade râpée.

4 Hachez les oignons et l'ail, coupez les tomates en dés.

5 Faites colorer l'ail et l'oignon dans un peu d'huile d'olive puis ajoutez l'agneau, les tomates, le concentré de tomates, la cannelle, les graines de fenouil et le persil ciselé. Assaisonnez et laissez cuire 30 min à feu doux.

6 Faites frire les aubergines dans de l'huile puis égouttez-les sur du papier absorbant.

7 Préchauffez votre four à 180°C.

8 Déposez au fond d'un plat à gratin la moitié des aubergines, recouvrez avec l'agneau et terminez par le reste des aubergines. Recouvrez le tout de sauce béchamel et parsemez de fromage. Enfournez 40 min.