

MOUSSAKA Aubergines, pommes de terre.

Ingrédients :

2 aubergines
4 petites pommes de terre
400g de bœuf haché
1 oignon
2 tomates
20 cl de crème fraîche semi-épaisse
1 boîte de pulpe de tomates
Sel, poivre curcuma, coriandre, cannelle, piment d'Espelette



Éplucher 4 petites pommes de terre, les mettre à bouillir dans une casserole.

Couper les aubergines en tranches. Sur une plaque du four, poser une feuille de papier sulfurisé, disposer les rondelles d'aubergine, saler et ajouter un filet d'huile. Mettre au four position grill, et quand les aubergines sont dorées, les enlever.

Couper les pommes de terre en rondelles, les faire revenir dans l'huile dans une poêle puis les disposer au fond de votre plat au four.

Faire revenir un oignon émincé dans la poêle. Une fois bien roussi, ajouter 2 tomates coupées en dés et une boîte de pulpe de tomates, et 20 cl de crème fraîche ;

Rajouter du curcuma, sel, poivre, coriandre, cannelle et une cuillère à café de piment d'Espelette.

Réserver le tout.

Dans la poêle, émietter la viande hachée et la faire revenir dans un peu d'huile.

Mélanger la viande avec la préparation et laisser cuire le tout 5 minutes.



Dans le plat du four, déposer les rondelles d'aubergine sur les pommes de terre, puis une rangée de la préparation avec la viande hachée. Recommencer une couche d'aubergines puis la préparation.

Si trop sec, rajouter un peu de lait.

Mettre du fromage râpé sur la surface et mettre le tout au four, 30 minutes à 190

Bon appétit !