

MOUSSAKA

400 g de viande hachée (bœuf)
2 grosses aubergines
3 grosses pommes de terre
1 oignon
1 gousse d'ail
50 g de parmesan râpé
30 g de beurre
400 ml de lait
30 g de farine
Huile d'olive
2 càs de concentré de tomate
1 boîte de pulpe de tomates
1 càs de persil haché
Sel, poivre



Laver les aubergines et les couper en rondelles. Les faire dégorger dans une passoire avec du sel pendant 1 à 2 heures.
Les rincer et les essuyer. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les 2 faces d'huile d'olive et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Enfourner pendant environ 20 minutes et les retourner à mi-cuisson.
Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en tranches de 5 mm d'épaisseur. Les faire cuire pendant 10 min dans l'eau bouillante.
Peler et hacher l'oignon et l'ail. Les faire revenir légèrement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter la viande et laisser dorer. Saler, poivrer et ajouter le persil, le concentré de tomate, la pulpe de tomate et un demi-verre d'eau. Poursuivre la cuisson pendant 20 minutes.
Dans un plat à gratin, déposer une couche d'aubergines. Recouvrir de viande, puis de pommes de terre. Renouveler l'opération en alternant les ingrédients. Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine et laisser cuire pendant 2 minutes en remuant. Ajouter le lait tout en fouettant et laisser épaissir. Assaisonner.
Recouvrir le plat de béchamel, et saupoudrer de parmesan. Enfourner pendant 30 minutes.