

La Vraie Moussaka Grecque

Pour la béchamel:

20 g de beurre

3 c.à.s de farine

35 cl de lait

2 aubergines

5 tomates (+/- une demie brique de coulis de tomate)

1 oignon

huile d'olive (je la prends au basilic)

30 g de beurre

1 c.à.s de miel

poivre

sel

6 pommes de terre

500 g de boeuf haché

1 petite cuillère de cannelle

muscade

ÉTAPE 1 - Préparation de la sauce tomate. Emincer les oignons et les faire blondir dans une petite casserole.

ÉTAPE 2 - Ajouter les tomates coupées en gros dés et 2 bonnes cuillères à soupe d'huile d'olive, la cannelle, le miel, saler et poivrer. Laisser réduire le tout 25 minutes (ou plus, jusqu'à arriver à la préparation de la viande) à feu moyen. On doit obtenir une sauce, que l'on peut homogénéiser avec du coulis de tomate tout prêt.

ÉTAPE 3 - Préparation des aubergines. Découper les aubergines en rondelles (sans les peler), saler généreusement, et les laisser dégorger le temps de l'étape suivante. Conseil pour faire dégorger les aubergines : dans un plat, alterner une couche de tranches d'aubergine salées et une couche de papier absorbant ou les laisser dans une passoire.

ÉTAPE 4 - Préparation des pommes de terre. Eplucher et découper les pommes de terre en fines rondelles.

ÉTAPE 5 - Disposer les rondelles de pommes de terre au fond d'un plat à gratin assez haut, huilé. Arroser les pommes de terre d'un peu (3 cuillères à soupe) du jus rendu par les tomates qui mijotent.

ÉTAPE 6 - Passer le plat de pommes de terre sous le grill 5 à 15 min selon votre four, pour qu'elles dorent.

ÉTAPE 7 - Maintenant qu'elles ont dégorgé, passer les rondelles d'aubergine à la poêle à feu fort pour les faire griller un peu de chaque côté, réserver.

ÉTAPE 8 - Préparation de la viande. Dans un faitout, faire revenir la viande hachée au beurre à feu assez fort, saler, poivrer et retirer l'eau rendue par la viande.

ÉTAPE 9 - Ajouter la sauce tomate-oignons et baisser le feu (très doux).

ÉTAPE 10 - Sortir le plat de pommes de terres du four et le préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

ÉTAPE 11 - Préparation de la béchamel. Dans une petite casserole sur feu doux, faire blondir les 20 g de beurre, ajouter la farine et mélanger pour obtenir un appareil homogène.

ÉTAPE 12 - Incorporer petit à petit le lait en n'arrêtant jamais de remuer, ça peut prendre 10 bonnes minutes, on doit obtenir une sauce assez épaisse.

ÉTAPE 13 - Saler, poivrer et râper un peu de noix de muscade (c'est fort, il faut en mettre peu).

ÉTAPE 14 - Montage de la moussaka. Par-dessus la couche de pommes de terre, étaler la moitié de la viande hachée avec la tomate, puis la moitié des aubergines, puis l'autre moitié de viande, puis l'autre moitié des aubergines, un filet d'huile d'olive et terminer par la béchamel.

ÉTAPE 15 - Enfourner le tout dans le four à 200°C (thermostat 6-7) et laisser cuire 1h (la béchamel doit croustiller et être dorée).