

Grèce

La moussaka



En Grèce, ce plat s'appelle "Melijanes". On le retrouve partout, sur les tables familiales comme au restaurant. Normalement, on utilise du mouton qui est la viande d'un animal plus âgé que l'agneau et qui, sous sa laine non tondu dans un pays chaud, transpire et donne une chair beaucoup plus forte. Le goût international étant peu adapté à ce genre de viande, il arrive souvent que le mouton ou l'agneau soient remplacés par un mélange de boeuf, de veau et d'agneau.

Ingrédients :

- 750 g d'épaule d'agneau hachée ;
- 3 aubergines ;
- 600 g de tomates ;
- 1 gros oignon ;
- 2 gousses d'ail ;
- 2 jaunes d'œufs ;
- 100 g de fromage de brebis râpé ;
- 6 c. à soupe d'huile d'olive ;
- 50 cl de lait ;
- 50 g de beurre ;
- 40 g de farine ;
- 1 c. à café de cannelle ;
- noix de muscade ;
- sel ;
- poivre.

Préparation :

Rincer et sécher les aubergines.

Couper le pédoncule de chacune d'elles. Les couper en tranches.

Dans une sauteuse, les faire dorer dans 6 c. à soupe d'huile, en mélangeant souvent.

Les égoutter sur du papier absorbant. Saler, poivrer.

Peler et hacher l'oignon.

Inciser les tomates en croix. Les ébouillanter, les peler et les épépiner. Couper la pulpe en dés. Peler et hacher l'ail.

Chauffer 2 c. à soupe d'huile dans la poêle. Faire revenir l'oignon haché, 2 min sur feu doux. Ajouter la viande hachée. Faire revenir 3 min sur feu vif. Ajouter les dés de tomates et l'ail. Assaisonner de sel, poivre et cannelle.

Poursuivre la cuisson pendant 15 min.

Préchauffer votre four sur th.6/7 (200°C).

Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter la farine. Délayer avec le lait. Porter à ébullition sans cesser de mélanger.

Assaisonner de sel, de poivre et d'une pincée de muscade.

Hors du feu, incorporer les jaunes d'œufs et les deux tiers du fromage de brebis râpé.

Dans un plat à gratin huilé, disposer les tranches d'aubergines et la viande hachée en couches successives.

Napper de la sauce. Parsemer du reste de fromage râpé. Faire gratiner 25 min au four.

Le conseil du chef :

Ce plat est à servir très chaud, directement dans le plat de cuisson.