

MOUSSAKA (recette d'un chef grecque Nikólas Tzéllemendêz).

Ingrédients :

800 gr d'aubergines

600 gr de viande hachée d'agneau (ou moitié bœuf-agneau)

4 grosses pommes de terre

2 gros oignons

4 à 6 grandes tomates

25 cl de vin rouge

Sel, paprika doux (1 cuil à soupe rase), poivre, pointe de piment d'Espelette

1 demi-cuillère à café de cannelle poudre.

Lavez les aubergines. Coupez-les en rondelles 1 ou 2 centimètre d'épaisseur. Saupoudrez chaque rondelle de sel et laisser dégorger dans une passoire. En attendant lavez et éplucher les pommes de terre. Coupez les pommes de terre en tranche ½ centimètre. Les faire frire dans une poêle avec de l'huile d'olive (faut que ça baigne dans l'huile). Les sortir et les placer directement au fond du plat prévu pour la moussaka. Essuyez les rondelles d'aubergine avec du papier absorbant et faites frire sur les deux faces dans une poêle avec une bonne rasade d'huile d'olive.

Quand elles sont molles, retirez les tranches avec une écumoire et les placer sur la couche de pommes de terre. Renouvelez l'opération en rajoutant à chaque fois de l'huile jusqu'à ce que toutes vos tranches d'aubergines soit cuites.

Pelez les oignons. Émincez-les. Dans une casserole, faites revenir dans quelques cuillères d'huile d'olive, les oignons émincés. Ajoutez la viande hachée. Faites revenir l'ensemble sur feu vif en remuant souvent puis ajoutez les tomates râpées (en utilisant tout simplement une râpe manuelle). Ajoutez une pincée de cannelle. Versez le vin rouge, le sel, le paprika, le piment. Remuez et laissez cuire à couvert durant 5 à 10 mn sur feu moyen. Vérifier l'assaisonnement. Préchauffer votre four à 180 °C. Dans votre plat contenant les pommes de terre puis les rondelles d'aubergines, versez par-dessus le hachis de viande et étalez-le sur l'ensemble du plat. Nappez le tout de sauce béchamel. Faites cuire au four pendant 1h environ.

Préparation de la béchamel :

50 gr de beurre

4 bonnes cuillères à soupe de farine

75 cl de lait

50 g de fromage (graviéra, kefalotyri ou parmesan).

1 petit pot de yaourt grecque

2 cuillères à café de jus de citron

1 pincée de muscade, sel, poivre.

Dans une autre casserole, faites fondre 50 g de beurre ou équivalent en huile d'olive et versez par-dessus la farine. Mélangez et laissez cuire 1 minute. Ajoutez petit à petit le lait tout en tournant l'ensemble à l'aide d'un fouet. Portez l'ensemble à ébullition. Baissez le feu sur feu doux et ajoutez du yaourt grecque, laissez cuire encore 2 mn. Salez, poivrez, un peu de muscade râpée et ajoutez le jus de citron ainsi que 50 g de fromage grecque (graviéra, kefalotyri) ou par défaut du parmesan. Remuez.

*Si vous avez préparé trop de rondelles d'aubergine, vous pouvez les disposer sur la viande avant le nappage de béchamel.

Fromage Kefalotyri



Fromage Graviera

