

Moussaka – Sauce tomates basilic

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- 400 à 450 g de hachis de mouton
- 3 belles aubergines
- 2 oignons
- 1 verre d'huile d'olive
- 3 jaunes d'œufs
- 60 g de fromage râpé
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre
- 1 verre de lait

Pour la sauce :

- 2 à 3 tomates mondées
- Un peu d'ail
- Sel, Poivre
- Basilic frais

Recette :

- Lavez les aubergines et coupez-les (à la machine) en rondelles fines
- Pelez et hachez les oignons
- Dans une sauteuse, faites revenir le hachis de mouton et les oignons mélangés. Ajoutez un peu de muscade râpée, salez, poivrez et laissez cuire à feu moyen une dizaine de minutes en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois
- Farinez légèrement les rondelles d'aubergine et faites les dorer dans une poêle contenant un peu d'huile. Lorsqu'elles sont dorées, épongez-les sur un papier absorbant et réservez-les
- Dans un plat allant au four (à micro-onde) un peu huilé, tapissez le fond du plat de rondelles d'aubergines et étalez dessus la moitié du mélange viande – oignons. Couvrez d'une seconde couche d'aubergines, disposez le reste de viande et recouvrez finalement le tout d'aubergines
- Dans un bol, mélangez le lait avec les jaunes d'œufs, salez et poivrez.
- Versez ce mélange sur le plat, saupoudrez de fromage râpé et faites cuire au four à micro-onde (CRISP) pendant 20 minutes.
- Pour la sauce, faites chauffer les tomates concassées dans une casserole, salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Passez au mixer et ajoutez le basilic ciselé grossièrement.