

# Moussaka

Ce que j'aime bien chez mes amis, c'est qu'ils ont toujours un plat qu'ils n'ont jamais goûté et qui me donne l'occasion de faire des recettes qui sortent un peu des recettes à la mode ou en vogue. Dernièrement, une amie m'a dit : « Je n'ai jamais manger de moussaka... » Qu'à cela ne tienne, je vais en faire une !

**Ingrédients pour 5-6 personnes** : 650g de rôti de bœuf à hacher (ou directement de viande hachée) – 5 belles aubergines tigrées – 40cl de coulis de tomates – 80g de maïzena – 50cl de lait demi-écrémé – 1cc de cannelle moulue – 2 oignons – 1 gousse d'ail – 2CS d'huile d'olive et de l'huile d'olive pour les aubergines.

Lavez et coupez en lamelles vos aubergines.

Sur un grill chaud avec un filet d'huile d'olive, faites revenir vos aubergines de chaque côté (jusqu'à ce qu'elles ramollissent un peu. Placez sur un essuie-tout, salez et réservez.

Émincez vos oignons et ail pelés et lavés. Faites chauffer les 2CS d'huile d'olive dans un fait-tout.

Pendant ce temps, hachez votre viande si vous n'avez pas pris directement de la viande hachée. Réservez au frais, couvert.

Faites revenir vos oignons et l'ail dans l'huile d'olive avec une légère coloration (environ 5min).

Ajoutez la viande, la cannelle et le coulis de tomates. Mélangez bien et laissez cuire 1 à 2min. Réservez.

Avec un peu de lait froid, délayez votre maïzena. Faites chauffer le restant du lait et ajoutez la maïzena délayée. Fouettez sans trop incorporer d'air jusqu'à ce que le mélange épaississe (vous obtenez une consistance de béchamel). Salez,

poivrez et ajouter un pointe de noix de muscade moulue.

Dans un plat à gratin ailé, faites une couche de tranchez d'aubergines. Faites une couche de viandes tomatée puis terminez par la béchamel. Recommencez les couches jusqu'à épuisement des ingrédients.

Terminez par une couche de béchamel et couvrez avec le fromage râpé.

Enfournez dans un four chaud (180°) pendant 20min

Servir chaud.