

■ LA MOUSSAKA
pour 6 personnes

500 g de champignons de Paris; 500 g de viande hachée; 1 gros oignon; 1 brin de persil; 1 grosse gousse d'ail; 1 morceau de pain; 2 œufs; 1 gobelet de purée de tomates; 2 cuillerées à thé de sel; 3 aubergines; 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive.

Pour la sauce tomate: 1 oignon moyen; 1 gousse d'ail; 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive; 1 boîte de tomates pelées; un peu d'origan; un peu de sel; un peu de sucre; 1 prise de poivre; 1 cuillerée à thé de fécule; un peu d'eau.

1. Préchauffer le four à chaleur moyenne. Laver les champignons rapidement sous le robinet d'eau froide et les couper en lamelles. Les mélanger avec la viande. Peler l'oignon et laver le persil. Hacher finement ces deux ingrédients. Peler la gousse d'ail et la piler.

2. Couper finement la tranche de pain. Battre légèrement les œufs. Les mélanger à la viande avec le pain, la purée de tomates, le sel. Laver les aubergines et les couper par la moitié dans le sens de la longueur. Peler la peau assez épais.

3. Chemiser un plat à four avec la peau (côté violet tourné vers le bas). Garder quelques morceaux de peau, afin de recouvrir le plat. Couper la chair des aubergines en dés de 2 cm. Etuver ces derniers dans l'huile pendant 5 minutes. Les mélanger avec la viande et le tout. Mettre cette masse dans un plat à soufflé chemisé. Recouvrir la surface avec le reste des épluchures d'aubergine. Cuire au four durant 1 heure à feu moyen.

4. Pendant ce temps préparer la sauce comme suit: peler l'oignon, le hacher très fin. Peler l'ail finement. Faire revenir les deux dans l'huile. Ajouter les tomates. Assaisonner. Délayer

la fécule dans une cuillerée d'eau froide. Verser ce mélange dans la sauce. Porter à ébullition en remuant jusqu'à ce que la sauce soit liée. Laisser cuire encore cette dernière 10 minutes à petit feu.

5. Sortir la moussaka du four, laisser reposer 5 minutes encore après la cuisson. Renverser sur un plat. Servir avec la sauce tomate, comme indiqué.