

Moussaka

1 oignon (120 g env.)

2 brins de persil

1 kg d'aubergines

4 c. à s. d'huile d'olive

400 g de viande de bœuf hachée

1 dl de vin blanc

Sel et poivre

1 ou 2 grains de genièvre pilés

1 petite boîte de tomates pelées
(poids net 240 g)

Un peu de beurre pour le moule

100 g de fromage râpé

Sauce:

2 œufs

1 dl de crème

2 dl de lait

Un peu de sel

1 pincée de poivre

1 pincée de muscade

Ustensile:

Un moule de 2 litres

Hacher menu l'oignon et le persil. Couper les aubergines non pelées en rondelles d'un cm., puis les saler et les faire dégorger une demi-heure dans du papier-ménage. Rincer puis égoutter. Les faire revenir des deux côtés dans la moitié de l'huile.

Verser l'huile restante dans la poêle, étuver rapidement l'oignon, ajouter la viande, faire revenir jusqu'à ce qu'elle blanchisse. Mouiller, assaisonner, ajouter les tomates et le persil. Laisser mijoter à petit feu pendant 15 minutes environ.

Préchauffer le four à 200°C. Beurrer le moule, couvrir le fond et les bords de rondelles d'aubergines, saupoudrer avec la moitié du fromage. Recouvrir de viande, puis d'aubergines. Saupoudrer de fromage.

Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients et en napper le plat. Cuire au four pendant 30-40 minutes.