



MOUSSAKA

Pour 4 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 30 min.

Ingrédients :

- 2 aubergines
- 2 oignons
- 500 g de viande hachée 100% pur bœuf surgelée ISLA DELICE
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 400 g de tomates coupées en petits dés
- 100 g de fromage râpé
- 75 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- Thym
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

- Lavez et coupez en fines rondelles les aubergines.
 - Faites les frire à la poêle dans un peu d'huile d'olive chaude jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées des 2 côtés.
 - Dans une poêle, faites revenir les oignons émincés avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive puis ajoutez la viande hachée encore surgelée.
 - Faites cuire jusqu'à que la viande soit mi cuite.
 - Ajoutez les tomates, le thym, salez et poivrez.
 - Laissez cuire pendant 15 min.
 - Sauce béchamel :
Dans une casserole, faites fondre les 50 g de beurre.
Ajoutez 50 g de farine et remuez à la spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte brun clair.
Attention : ne pas laisser brûler.
Hors du feu, ajoutez petit à petit le lait en remuant vigoureusement à l'aide d'un fouet pour éviter les grumeaux.
Remettez sur le feu et continuez ainsi tout en remuant jusqu'à ce que le liquide épaississe.
Ajoutez la crème, salez et poivrez. Coupez le feu quand la béchamel a épaissi et a pris un aspect crémeux.
 - Dans un plat beurré, disposez la moitié des aubergines, puis étalez la viande par-dessus.
 - Recouvrir avec le reste des aubergines, nappez avec la béchamel et enfin saupoudrez de fromage râpé.
 - Mettez à cuire 30 minutes dans un four à 180°C (th 6)