

Moussaka d'aubergine à l'agneau



Ingrédients

- 2 aubergines
- 2 gousses d'ail, 3 oignons, 2 brins de thym
- Huile d'olive, 20g beurre
- 4 tomates
- Vin blanc
- 2 cuillères à soupe de farine
- 20cl de lait
- 125g parmesan
- Poivre, sel, 1 cuillère à café de sucre
- 1 épaule d'agneau

Préparation

-Couper les aubergines en tranches puis faire dégorger au sel durant 30 minutes avant de les rincer et de les sécher.

-Hacher l'agneau.

-Faire revenir les oignons hachés dans l'huile d'olive puis ajouter l'ail écrasé et le thym.

-Incorporer la viande, saler et poivrer.

-Laisser cuire 10 minutes puis ajouter les tomates concassées et le sucre.

-Mouiller à hauteur de vin blanc. Laisser cuire à découvert pour faire réduire le jus.

-Cuire les aubergines dans l'huile d'olive 4 minutes de chaque côté.

-Préparer une béchamel : sur feu doux, mélanger la farine au beurre fondu puis verser le lait. Laisser épaissir sans cesser de remuer. Assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade râpée. Ajouter la moitié du parmesan.

-Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

-Dans un plat à gratin, disposer des couches successives d'aubergines et de viande.

-Napper de béchamel et parsemer de de parmesan.

-Enfourner 10 minutes.