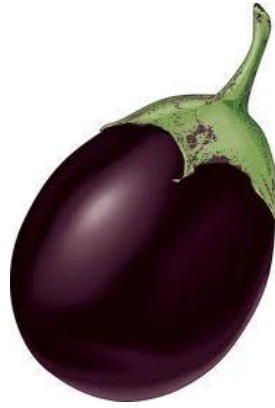


Moussaka

Ingrédients (pour 6 personnes).

- 1kg d'aubergines
- 500g de bœuf haché
- 6 tomates
- 2 jaunes d'œufs
- 100g d'emmental râpé
- sel, poivre
- 1 gros oignon
- 1 verre de vin blanc
- béchamel
- huile d'olive beurre



Préparation :

1. Couper les aubergines en fines rondelles, saupoudrer de sel et de poivre et laisser reposer 1 h
2. Faire blondir l'oignon dans un peu d'huile d'olive, et ajouter la viande hachée.
3. Incorporer les tomates épépinées et coupées en dés, ainsi que le vin blanc. Saler, poivrer. Laisser mijoter à couvert pendant 45min.

4. Pendant la cuisson de la viande, rincer les aubergines, puis les faire frire à dans une poêle bien dorés de chaque côté. plat à gratin et tapisser moitié des aubergines. mélangé viande, Terminer par une jaunes d'œufs battus
5. Graisser un plat à gratin et tapisser la moitié des aubergines. Couvrir avec le mélange viande, jaunes d'œufs battus
6. Couvrir avec le mélange viande, jaunes d'œufs battus



6. Incorporer les jaunes d'œufs battus à la sauce béchamel, ainsi que 2/3 du fromage râpé. Napper les aubergines de ce mélange, puis saupoudrer le reste du fromage
7. cuisson four 180° préchauffé entre 45 et 50min.