***Moussaka***

***Pour : 5 personnes
Durée de préparation : 30 min
Durée totale : 1 heure***

**Ingrédients :**

3 pommes de terre moyennes à chair ferme

3 grosses aubergines

350 g de viande de bœuf hachée 5 %

½ boite de tomates pelées sans tout le jus

1 gros oignon, une gousse d’ail

Sel, poivre, herbes de Provence,cannelle

½ l de lait, 3 cuillers de farine un jaune d’œuf, 100 g de fèta et 50 g de gruyère pour la béchamel

**Préparation :**

1) Hacher finement l’oignon et faire revenir dans l’huile d’olive.

Rajouter la viande hachée et la gousse d’ail écrasée, les herbes de Provence et la cannelle ; saler, poivrer

Laisser mijoter 10 minutes

Ajouter les tomates pelées sans le jus et laisser cuire 5 minutes

2) Peler les pommes de terre et couper les en lamelles de 4 millimètres d’épaisseur

3) Peler les aubergines et les couper en lamelles de 3 millimètres d’épaisseur

Les faire revenir dans l’huile d’olive

4) Cuire les pommes de terre à l’eau pour les ramollir

5) Préparer la béchamel moyennement épaisse

Bien mélanger farine et lait à froid (donc pas besoin de beurre), rajouter la fèta écrasée et le gruyère rapé, puis chauffer jusqu’au premier bouillons pour s’assurer que la farine soit cuite et ôter du feu

6) Dans un plat à gratin disposer les pommes de terre au fond puis alterner couches de viande et couches d’aubergine

Etaler la moitié de la béchamel sur une couche intermédiaire et le reste au dessus saupoudrer de gruyère

**Cuisson :**

Environ 30 minutes au four à 210°C. Laisser bien dorer

**Tour de main :**

La consistance de la béchamel et le degré d’humidité de la viande hachée avec les tomates devront assurer à la moussaka une bonne tenue pour qu’elle puisse être découpée sans s’effondrer.

