

MOUSSAKA

(aux becs sucrés salés)

Pour 6 à 8 personnes :

- 1 kg 200 d'épaule d'agneau hachée (demander à votre boucher)
- 3 belles aubergines
- 4 tomates
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 300 g de champignons de paris
- 1 sachet de mozzarella
- 100 g de gruyère râpé
- sel, poivre, thym
- huile d'olive

Laver les aubergines, les couper en rondelles.

Les faire dorer dans de l'huile d'olive, saler, poivrer. Egoutter et mettre de côté.

Laver les champignons, les couper en lamelles. Les mettre dans une casserole, saler, poivrer.

Quand ils ont rendu leur eau, les égoutter, réserver.

Plonger les tomates 2 min dans de l'eau bouillante. Les égoutter, retirer la peau et les graines. Réserver.

Dans une poêle, faire fondre l'oignon émincé dans de l'huile d'olive. Ajouter l'agneau haché, les tomates concassées, les champignons et la gousse d'ail écrasée. Saler, poivrer et ajouter le thym.

Faire cuire environ 20 à 30 min.

Dans un plat allant au four, déposer une couche d'aubergines, une couche de viande et terminer par une couche d'aubergines.

Saupoudrer de gruyère râpé, déposer des rondelles de mozzarella, une pincée de thym et qqg gouttes d'huile d'olive.

Faire cuire 30 min th.7.