



Verrines de Moussaka à ma façon



Pour 2 personnes :

1 petite courgette, 1/2 aubergine, 10 tomates cerises, 300g de viande hachée, 1 petit oignon émincé, 1 pincée d'herbe de provence, 10 cl de lait, 1 cuillère à soupe de farine de maïs, sel, poivre, huile d'olive.

Préparation :

Pour accélérer le processus de passage au four, j'ai fait pré-cuire mes légumes (en effet je n'étais pas sûre de la résistance de mes verres..)

Lavez les légumes et coupez les aubergines et les courgettes en tranches fines. Coupez les tomates cerises en 2.

Dans une casserole remplie d'eau bouillante, mettre les rondelles de légumes à pocher entre 5 et 10 minutes. Les égoutter puis les poêler avec de l'huile d'olive afin d'obtenir de jolies couleurs dorées, ainsi que les demies tomates cerises.

Réservez sur du papier absorbant.

Faites revenir la viande avec l'oignon dans une poêle avec de l'huile d'olive, salez et poivrez et parsemez d'herbes de provence.

Pendant ce temps, dans une casserole, faites chauffer le lait et délayez y la farine de maïs. Remuer jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

Dressez les verrines. Alternez les couches de légumes et de viande, puis couvrir de sauce blanche.

Décorer avec une tomate cerise, saupoudrez de parmesan (facultatif) et passer sous le grill du four 5 à 10 minutes! Ces petites verrines sont délicieuses servies avec une petite roquette!