

PETITES MOUSSAKAS



Pour 4 à 6 personnes :

- 600 g de boeuf haché
- 6 aubergines
- 1 kg de tomates
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 2 oeufs
- 25 cl de vin blanc
- 100 g de parmesan
- 2 c à café d'origan
- huile d'olive
- Gros sel
- Sel, poivre

Coupez les aubergines en fines tranches dans la longueur. Posez-les sur une grille, poudrez-les de gros sel et laissez dégorger 1 heure.

Ébouillantez les tomates 10 secondes, pelez-les, épépinez-les, concassez-les grossièrement et faites-les égoutter dans une passoire. Pelez et émincez l'ail et les oignons.

Faites revenir les oignons et l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez la viande, les tomates, le vin blanc, et l'origan. Salez, poivrez et laissez mijoter 20 minutes.

Préchauffez le four à 210°C. Épongez les tranches d'aubergines, badigeonnez-les d'huile d'olive et faites-les dorer des deux côtés dans une poêle. Battez les oeufs, ajoutez le parmesan et incorporez-les à la farce. Coupez les aubergines en fonction de la taille des ramequins et tapissez-en six (j'ai mis du papier cuisson avant pour ne pas que ça accroche). Remontez les aubergines sur les bords. Répartissez la farce par-dessus, recouvrez d'une tranche d'aubergine, puis déposez une couche de farce et finissez par une tranche d'aubergine.

Faites cuire 1 heure dans un bain-marie. Laissez les moussaka tiédir 5 minutes avant de les démouler.

Recette du blog : A TABLE

www.latabledecarine.canalblog.com