

# Moussaka facile



## Ingrédients

- 250 g de viande hachée (agneau ou bœuf)
- 4 aubergines
- 4 tomates
- 1 oignon
- 1/2 d'une gousse d'ail
- quelques brins de ciboulette
- huile d'olive
- 1/4 de l d'eau
- gruyère râpé
- sel, poivre
- béchamel



## Préparation

Découpez les aubergines en tranches fines puis mettez-les dans un récipient, salez et laissez dégorger 5 min et faites-les dorer dans 4 càs d'huile d'olive. Réservez.

Préparez la viande et la sauce : faites cuire dans 1 càs d'huile d'olive la viande hachée avec l'oignon finement coupé, l'ail, les tomates épluchées et découpées en petits dés, ainsi que la ciboulette ciselée. Ajoutez de l'eau. Salez et préchauffez le four th.6 (180°C). Prenez un plat allant au four, et badigeonnez-le avec de l'huile d'olive. Disposez les tranches d'aubergines l'une à côté de l'autre pour faire une couche, recouvrez de viande et sauce tomate, puis recouvrez d'une couche d'aubergines et ainsi de suite jusqu'à la fin, terminez par des aubergines. Recouvrez le tout avec la sauce béchamel et le fromage râpé sur tout le plat et mettez quelques noisettes de beurre. Enfournez pendant 25 min.



## Astuces de chef

• Laissez reposer puis servez bien chaud avec une timbale de riz ou une salade bien assaisonnée ! •