

# Moussaka

## Ingrédients - 6 personnes

- 2 aubergines
- huile d'olive
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 500 g de viande hachée
- 1 petite boîte de purée de tomate
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 5 cl de bouillon
- 2 tomates



## Ingrédients pour la sauce béchamel

- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 30 cl de lait
- 2 œufs
- 50 g de gruyère râpé
- sel et poivre

## Préparation

Lavez et essuyez les aubergines

Coupez les en tranches, salez et laissez dégorger pendant 1 heure

Pendant ce temps coupez les tomates en tranches

Faites ensuite dorer les aubergines à l'huile d'olive des deux côtés

Egouttez-les soigneusement sur du papier absorbant

Dans une poêle, faites revenir la viande, les oignons et l'ail haché dans un peu d'huile

Ajoutez la purée de tomates, le persil, l'eau et le bouillon

Dans un plat, disposez une couche de viande, une couche de tomates, une couche d'aubergines

Préparez la sauce béchamel, avec le beurre, la farine et le lait

Assaisonnez, puis ajoutez les jaunes d'œufs hors du feu

Versez cette sauce dans le plat avec le gruyère râpé et passez au four chaud pendant 40 minutes

