

Moussaka revisitée

Préparation : 30 min

Cuisson 1 h

Ingrédients pour 4 personnes

- 400g de viande hachée
- 4 courgettes
- 3 tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 10 feuilles de basilic
- 3 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 20 cl de lait
- 20 g de beurre
- 10 cl de bouillon de volaille
- 5 cl d'huile d'olive
- 10g de farine
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à soupe de sucre (ou de miel)
- 2 pincées de muscade
- 1 pincée de pigment de Cayenne
- sel et poivre

1) Incisez la peau des tomates et croix avant de les ébouillanter une minute. Pelez-les et détaillez la chair en dés.

2) Couper les courgettes en tranches moyennes. Les faire revenir à feu doux dans une poêle huilée durant 15 min en remuant de temps en temps. Salez et poivrez.

3) Epluchez et émincez les oignons. Dégermez l'ail et le hacher.

4) Chauffer 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive et 10g de beurre dans une poêle. Saisissez la viande hachée 3 minutes sur feu vif en remuant. Retirez la viande et faites dorer les oignons 5 minutes. Replacez la viande, ajoutez les tomates, le concentré de tomate, le bouillon, le thym effeuillé, le laurier, l'ail, le sucre, la muscade, le pigment, du sel et du poivre. Laissez réduire 15 minutes à feu doux en mélangeant régulièrement. Ajoutez le basilic ciselé.

5) Sauce béchamel : Chauffez les 10g de beurre restant dans une casserole. Ajoutez les 10g de farine en mélangeant durant 3 minutes puis incorporez doucement le lait en fouettant constamment. Lorsque la béchamel épaissit légèrement, retirez du feu, salez et poivrez.

6) Préchauffez le four à 180°C. Dans un plat de cuisson graissé, répartissez la moitié de la préparation à la viande et à la tomate, déposer une couche de courgettes avec la moitié des courgettes. Renouvelez l'étape. Couvrez de la béchamel et enfournez pour 35 minutes.

Servez très chaud.