

Moussaka d'aubergines et pommes de terre

Pour 6 personnes:

500g d'agneau haché - 600g de pommes de terre - 2 à 3 aubergines (suivant la grosseur) - 2 oignons - 2 gousses d'ail - 1 c à soupe de coriandre haché - 25g de beurre - 40cl de lait - crème fraîche liquide - 1 jaune d'oeuf - gruyère râpé - 40 g de farine - 3 c à soupe de concentré de tomates - 1 pincée de muscade - huile d'olive - sel et poivre.

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 25 min environ. Égouttez-les, pelez-les et coupez-les en rondelles. Préchauffez le four 200° (th 6-7). Lavez les aubergines, détaillez-les en tranches fines. Faites-les dorer par petites fournées dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, égouttez-les au fur et à mesure. Pelez et hachez les oignons et l'ail. Faites-les revenir dans 2 c à s d'huile, ajoutez la viande hachée ainsi que la coriandre. Salez et poivrez, incorporez le concentré de tomates délayé dans un peu d'eau. Faites cuire pendant 15 min environ tout en remuant. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine, mélangez et versez le lait. Laissez épaissir la sauce tout en remuant, salez, poivrez et « muscadez ». Prélevez en une c à s et incorporez-y le jaune d'oeuf. Remettez cette préparation dans la casserole contenant la sauce et mélangez hors du feu. Huilez un grand plat rectangulaire allant au four, déposez-y un lit de pommes de terre, ajoutez la viande et les tranches d'aubergines en les alternant avec un filet de crème fraîche. Versez la sauce, parsemez d'un peu de gruyère râpé, enfournez pour 25 à 30 min. Sortez le plat du four, coupez la moussaka en 6 portions et servez avec une salade verte.

