

# Moussaka

Pour 8 personnes

1 c à c rase de cannelle - 1 c à c rase de piment de Cayenne - Persil haché - sel et poivre - 1 c à c rase de cumin - 400g d'agneau haché - 2 tomates - 150 g de concentré de tomates - 2 oignons - 2 gousses d'ail - 4 aubergines.

Pour la sauce : 50 g de beurre - 50 g de farine - 60 cl de lait - sel, poivre et muscade.

Faire griller les aubergines au four tranchées dans la longueur et badigeonnées d'huile d'olive et de gros sel et poivre.

Dans une poêle, faire revenir les oignons, les tomates, le coulis, l'agneau haché, l'ail, les épices et le persil. Dans un plat à gratin, alterner une couche d'aubergines grillées, une couche de viande en terminant par une couche d'aubergines. Dans une casserole réaliser la sauce béchamel en faisant chauffer le beurre, jetez la farine et mélangez et ajoutez petit à petit le lait.

Assaisonner et mettre à chauffer jusqu'à épaississement.

Napper les aubergines de cette sauce et enfourner 30 min à 180°

Servir avec une salade verte.

