

# Moussaka

## Ingrédients :

|                               | Cocotte de base<br>4 pers. | Cocotte de base<br>6 pers. | Grande cocotte<br>8 pers. |
|-------------------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------|
| Aubergines moyennes           | 2                          | 3                          | 4                         |
| Gruyère râpé                  | 150 g                      | 200 g                      | 250 g                     |
| Béchamel allégée (voir p.242) | 25 cl                      | 30 cl                      | 40 cl                     |
| Oeuf(s)                       | 1                          | 2                          | 3                         |
| Viandes : mi-bœuf, mi-agneau  | 500 g                      | 700 g                      | 1 kg                      |
| Purée de tomates              | 4 c. à s.                  | 6 c. à s.                  | 8 c. à s.                 |
| Oignon(s)                     | 1                          | 1                          | 2                         |
| Gousses d'ail                 | 2                          | 3                          | 4                         |
| Huile d'olive                 | 1 filet                    | 1 filet                    | 1 filet                   |
| Chapelure                     | -                          | -                          | -                         |
| Sel, poivre                   | facultatif                 | facultatif                 | facultatif                |

## Préparation :

- 1 - Lavez les aubergines et coupez-les en très fines tranches (2 à 3 mm) dans le sens de la longueur.
- 2 - Réalisez la béchamel et ajoutez-y le(s) œuf(s) entier(s) battu(s).
- 3 - Hachez la viande pas trop finement.
- 4 - Pelez l'oignon et l'ail. Hachez-les.
- 5 - Mélangez la viande, la purée de tomates, l'oignon et l'ail haché. Salez, poivrez.
- 6 - Huilez la cocotte. Saupoudrez de chapelure.
- 7 - Rangez une couche d'aubergines et recouvrez du mélange viande puis de chapelure, de béchamel et enfin de gruyère. Continuez jusqu'à épuisement des ingrédients et terminez par du gruyère râpé et saupoudrez de chapelure.
- 8 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

## Temps de cuisson :

|                                 | 60 mn                   | 1h10                    | 1h20                                |
|---------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------------------|
| <b>Inversion*</b>               | 30 mn                   | 35 mn                   | 40 mn                               |
| <b>HAUT :</b>                   | Maxi 20 mn<br>puis Mini | Maxi 20 mn<br>puis Mini | Maxi<br>jusqu'à dorage<br>puis Mini |
| <b>BAS :</b>                    | Mini                    | Mini                    | Mini                                |
| <b>ATTENTE AVANT D'OUVRIR :</b> | 10 mn                   | 10 mn                   | 10 mn                               |

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Notes :

.....

.....

.....