

## MOUSSAKA GRECQUE

### 2 personnes.

350 gr de viande hachée à 5% de matière grasse  
1 boîte de tomates pelées appertisées, 2 aubergines, 1 oignon  
1 cube de bouillon de volaille, 2 c à soupe d'huile d'olive  
graine de cumin, noix de muscade, persil cannelle, sel poivre.

Couper les aubergines en fines tranches dans le sens de la longueur les disposer sur du papier absorbant les saler et les laisser dégorger 30mn.

Pendant ce temps, faire revenir l'oignon dans 1 c à soupe d'huile d'olive, ajouter la viande hachée, les épices, les tomates pelées avec leur jus, le cube de bouillon de volaille émietté.

Laisser mijoter 15 à 20 mn à couvert sur feu doux, saler, poivrer et ajouter le persil en fin de cuisson, réserver.

Eponger les tranches d'aubergines, les faire revenir dans une poêle avec 1 c à soupe d'huile, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes, saler, poivrer, réserver.

La béchamel : faire fondre 20 gr de beurre demi sel, hors du feu ajouter 20 gr farine tamisée, mélanger, hors du feu verser 200 ml de lait froid, remuer. Puis remettre sur le feu jusqu'à épaississement, poivrer ajouter la noix de muscade râpée et le parmesan.

Prendre un moule carré, disposer une couche d'aubergines, une couche de viande épicée tomatée, renouveler aubergines viande Pour finir par un étage d'aubergines et répartir la béchamel sur le dessus enfourner environ 40 à 50 mn.

