



# MOUSSAKA



- 2 belles aubergines (environ 700 g)
- 400 g de bœuf haché pas trop maigre
- 1 belle tomate
- 2 pommes de terre cuites avec la peau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 40 g de pignons de pin
- 2 CS de concentré de tomate
- 1 CS d'origan séché
- 3 CS d'huile d'olive
- 20 cl de béchamel
- 2 cc de sel
- 1/2 cc de poivre



Peler et hacher l'oignon et la gousse d'ail. Laver et ôter le bout vert des aubergines. Les couper en tranches d'environ 1 cm dans la longueur.

Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu vif et griller les tranches d'aubergine environ 1 min sur chaque face. Réserver.

Dans la même poêle, sans rajouter de matière grasse, faire revenir à feu vif environ 5 min la viande hachée puis y ajouter l'oignon et l'ail hachés, les pignons de pin, le concentré de tomate, l'origan. Saler et poivrer.

Peler les pommes de terre cuites et les couper en rondelle d'1 cm. Trancher la tomate en rondelles.

Tapisser le fond de la cocotte avec des tranches d'aubergine en les faisant remonter sur les parois de la cocotte.

Couvrir successivement de pommes de terre, de la moitié de la viande, de tomates, d'aubergine et de la moitié de la béchamel.

Renouveler l'opération et terminer par la béchamel.

Couvrir et lancer la cuisson 3h30 en position «élevée».

**Pour les plus gourmands, parsemer de fromage râpé et passer sous le grill (230°) au four 5 min.**

