



Moussaka

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Sauce à la viande hachée

2 cs d'huile d'olive
500 g de viande hachée
d'agneau ou de bœuf
2 oignons
2 gousses d'ail
3 cs de concentré de tomates
200 ml de vin blanc
400 g de tomates pelées, hachées
½ cc de cumin
1 cc de petites feuilles de thym, frais
½ bâton de cannelle
1 feuille de laurier
1 cs Paprika, moulu
1 pc de poivre de Cayenne
Sel
Poivre
¼ citron, zeste
2 cs de feuilles d'origan, frais

Eplucher les oignons et les gousses d'ail, les émincer finement. Faire revenir la viande hachée dans l'huile chaude. Ajouter les oignons, l'ail et le concentré de tomates, faire revenir. Déglacer avec le vin blanc et porter à ébullition. Ajouter les tomates pelées et tous les autres ingrédients de la liste jusqu'au poivre de Cayenne inclus, laisser mijoter env. 10 minutes. En fin de cuisson, retirer le bâton de cannelle et la feuille de laurier, saler et poivrer. Ajouter l'origan et le zeste de citron, mélanger.

Sauce béchamel

50 g de beurre





50 g de farine
400 ml de lait
200 g de crème fraîche
2 œufs
Noix de muscade, moulue
Poivre, du moulin
Sel

Pour la sauce béchamel, faire fondre le beurre, ajouter la farine et faire revenir brièvement. Ajouter le lait et la crème fraîche, puis porter à ébullition sans cesser de remuer. Retirer de la plaque, ajouter les œufs et mélanger. Saler, poivrer et assaisonner avec la noix de muscade.

Légumes

Huile d'olive
2 aubergines
450 g de pommes de terre, à chair ferme
Sel

Laver les aubergines et les couper en rondelles de 7 mm d'épaisseur. Laver et éplucher les pommes de terre, puis les couper en rondelles de 3 mm d'épaisseur.

Saler les rondelles d'aubergines et de pommes de terre, les badigeonner d'huile, disposer chaque type de rondelle sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud humide 180 °C pendant 15 min

Préparer

150 g de parmesan, râpé

Pour le montage de la moussaka, disposer par couches les aubergines, les pommes de terre, la sauce à la viande hachée et le parmesan dans un moule à gratin. Couvrir de sauce béchamel. Enfourner le moule sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud humide 180 °C pendant 1 h

Conseils

Il est possible de remplacer les aubergines par des courgettes.

Accessoires

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm
Grille

Informations complémentaires

Créée le 11.12.2019

