



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

MOUSSAKA D'AGNEAU ET DE PATATES DOUCES



INGRÉDIENT PRINCIPAL

Agneau

TEMPS DE

PRÉPARATION

30 minutes

LE TEMPS DE CUISSON :

40 minutes

PERSONNES

Pour 6 à 8 personnes

APERÇU

Ce plat traditionnel à partager nous vient tout droit des îles grecques. Il est formé de généreuses couches d'aubergines grillées, de viande d'agneau hachée, d'un savoureux mélange d'épices aromatiques et de pommes de terre coupées en tranches, le tout recouvert d'une béchamel crémeuse cuite au four jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. Notre recette, qui diffère légèrement de l'utilisation traditionnelle de la pomme de terre blanche, utilise de la patate douce qui cuit un peu plus vite et ajoute une touche sucrée au plat.

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à soupe d'huile pour la friture
 - 1 gros oignon rouge, coupé en dés
 - 3 gousses d'ail, finement hachées
 - 1 kg de viande d'agneau hachée
 - 1 cuillère à soupe de mélange d'herbes séchées
 - 1 cuillère à café de cannelle en poudre
 - 1 cuillerée à soupe de paprika
 - 1 c. à café de curry doux en poudre
 - 1 cuillère à café de cumin en poudre
 - 1 cuillère à café de cumin en poudre
 - 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
 - 400 g de tomates pelées en boîte, hachées
 - 400 g de patate douce, coupée en tranches d'1/2 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur
 - 400 g d'aubergine, coupée en tranches d'1/2 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur
 - Sel de mer et poivre noir concassé
- Pour la béchamel :**
- 100 g de beurre salé
 - 100g de farine ordinaire
 - 800ml de lait
 - 2 c. à café de noix de muscade moulue
 - 1 œuf
 - Sel de mer et poivre noir concassé
 - 50g d'emmental râpé

PRÉPARATION

- 1) Préchauffez le four à 200°C / Chaleur tournante 180°C / Thermostat 6
- 2) Placez le plat à rôtir sur la plaque de cuisson à feu moyen, ajoutez l'huile et faites chauffer doucement. Ajoutez l'oignon et faites-le revenir pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'il commence à ramollir, puis ajoutez l'ail dans la poêle et le faites revenir pendant 1 minute de plus.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 3) Ajoutez l'agneau haché dans le plat et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Utilisez une spatule pour briser la viande hachée pendant la cuisson. Saupoudrez les herbes, la cannelle, le paprika, le curry et le cumin, en mélangeant bien pour que la viande s'imprègne des épices. Ensuite, ajoutez et mélangez le concentré de tomates.
- 4) Versez les tomates pelées hachées et mélangez à la viande hachée, puis remplissez la boîte vide d'eau et ajoutez l'eau à la préparation. Mélangez tous les ingrédients avant de laisser mijoter à feu moyen-doux pendant 30 minutes jusqu'à ce que le liquide ait réduit pour laisser place à une sauce épaisse.
- 5) Pendant ce temps, placez les tranches de patates douces dans de l'eau bouillante salée et faites bouillir pendant 5 minutes pour qu'elles ramollissent légèrement. Égouttez et réservez.
- 6) Posez les tranches d'aubergines sur un gril avec un peu d'huile. Placez le plat au four et faites griller les tranches jusqu'à ce qu'elles commencent à brunir. Réservez jusqu'au moment de l'assemblage.
- 7) Enfin, préparez la béchamel. Commencez par faire un roux en faisant fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine en mélangeant bien. Faites cuire à feu doux ou moyen pendant environ 2 minutes en remuant continuellement.
- 8) Ajoutez progressivement le lait par étapes. Remuez continuellement à mesure que le roux absorbe le liquide à chaque ajout pour créer une sauce lisse et brillante. Une fois tout le lait incorporé, saupoudrez de noix de muscade et incorporez l'œuf en fouettant, en retirant la sauce du feu. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
- 9) Pour assembler la moussaka, lissez le mélange de viande hachée uniformément sur le fond du plat à rôtir. Posez d'abord l'aubergine grillée, puis les tranches de patate douce. Enfin, versez la béchamel et terminez avec le fromage râpé. Faites cuire au four pendant 35-40 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant.
- 10) Une fois cuite, sortez la moussaka du four et laissez reposer pendant 5 minutes pour qu'elle se raffermisse. Servez avec une salade grecque fraîche.

Notes du cuisinier::

- Si vous n'avez pas de patate douce, utilisez simplement des pommes de terre blanches et faites-les cuire 3 à 5 minutes de plus pour les blanchir.
- Pour ceux qui n'aiment pas l'agneau, cette recette peut se faire avec n'importe quelle viande hachée. Bien qu'elle ne soit pas aussi traditionnelle, elle fonctionne bien avec du porc, de la dinde ou du bœuf haché.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset

www.lecreuset.com