



La Ferme du Mandré
Producteur d'Ariège

Agneaux Tarasconnais, Poulets et Oeufs « plein air »

Marie-Christine FONNÉ
Lieu-dit Le Mandré, 09120 VENTENAC
Tél. : 05 61 60 22 65 - 06 19 03 43 80

contact@fermedumandre.fr
www.fermedumandre.fr

Moussaka d'agneau

Préparation : 60 mn

Cuisson : 60 mn

Pour 4 personnes :

- 2 grosses aubergines
- 6 pommes de terre
- 500 g de viande d'agneau haché
- 1 oignon moyen, émincé
- 5 tomates (+/- une demie brique de coulis de tomate)
- De l'huile d'olives
- 30 g de beurre
- 1 petite cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à soupe de miel
- sel / poivre
- Pour la béchamel :
 - 20 g de beurre
 - 3 cuillères à soupe rases de farine
 - 35 cl de lait

Préparation

1. La sauce tomate

- Emincer les oignons et les faire blondir dans une petite casserole.

- Ajouter les tomates découpées en gros dés et 2 bonnes cuillères à soupe d'huile d'olive, la cannelle, le miel, saler, poivrer, et laisser réduire le tout 25 min (ou plus, jusqu'à arriver à l'étape 5) à feu moyen.

On doit obtenir une sauce, que l'on peut homogénéiser avec du coulis de tomate tout prêt.

Pendant que la sauce mijote...

2. Les aubergines

- Découper les aubergines en rondelles (sans les peler), saler généreusement, et les laisser dégorger le temps de l'étape 3.

Conseil pour faire dégorger les aubergines : dans un plat, alterner une couche de tranches d'aubergines salées et une couche de papier absorbant ou les laisser dans une passoire.

3. Les pommes de terre

- Eplucher et découper les pommes de terre en fines rondelles.

- Disposer les rondelles de pommes de terre au fond d'un plat à gratin assez haut, huilé.

- Arroser les pommes de terre d'un peu (3 cuillères à soupe) du jus rendu par les tomates qui mijotent.

- Passer le plat de pommes de terre sous le grill 5 à 15 min selon votre four, pour qu'elles dorent.

4. Les aubergines, le retour...

- Passer les rondelles d'aubergine à la poêle à feu fort pour les faire griller un peu de chaque côté, réserver.

5. La viande

- Dans un fait-tout, faire revenir la viande d'agneau hachée au beurre à feu assez fort, saler, poivrer et retirer l'eau rendue par la viande.

- Ajouter la sauce tomate-oignons et baisser le feu (très doux).

A ce moment, sortir le plat de pommes de terre du four et le préchauffer le four à 200°, thermostat 6-7.

6. La béchamel

- Dans une petite casserole sur feu doux, faire blondir les 20 g de beurre, ajouter la farine et mélanger pour obtenir un appareil homogène.

- Incorporer PETIT A PETIT le lait en n'arrêtant jamais de remuer, ça peut prendre 10 bonnes min, on doit obtenir une sauce assez épaisse.

- Saler, poivrer, râper la noix de muscade (c'est fort, il faut en mettre peu).

7. Les couches

- Par-dessus la couche de pommes de terre, étaler la moitié de la viande d'agneau hachée avec la tomate, puis la moitié des aubergines, puis l'autre moitié de viande, puis l'autre moitié des aubergines, un filet d'huile d'olive, puis la béchamel.

8. La cuisson

- Enfourner le tout dans le four à 200°, thermostat 6-7, et laisser cuire 1 h (la béchamel doit croustiller et être dorée).

Bon appétit,