

# Moussaka vs Céline - Revisitée by Paul



**Ingrédients** – Convives : 4 - Préparation : 30 min - Cuisson finale: 1H.



400g V. hachée



2 courgettes



2 tomates



1 aubergine



1 oignon



Poivre moulin



1 ail écrasé



70g tomates



2 càs H. Olive



Herbes



500g béchamel



Fromage râpé



1 V. blanc sec



Pincée de sel



1 càc de curry

## Préparation

- 1- Couper les aubergines en tranches régulières, les saupoudrer de gros sel et laisser dégorger ½ H.
- 2 - Couper la courgette et les tomates en tranches régulières, réserver.
- 3 - Faire revenir à feu vif pendant 5mn, le boeuf haché dans l'huile d'olive avec l'oignon, l'ail, les herbes, les aromates, la pincée de sel, le poivre, le verre de vin blanc sec. Remuer souvent.
- 4 - Ajouter le concentré de tomates, 1 verre d'eau, et laisser cuire 30mn à petit feu.
- 5 – Faire revenir tomates, courgettes et curry 5 mn dans une poêle avec 1 càs d'huile d'olive.
- 6 - Laver et essuyer les aubergines. Les faire revenir 10mn dans la poêle à feu vif. Remuer.
- 7 - Beurrer le plat à gratin.
- 8 - Y déposer la viande puis disposer les tomates, courgettes et aubergine.
- 9 – Préparer la béchamel: 2 càs de farine, 1 càs d'huile d'olive, remuer, puis 50cl de lait, remuer.
- 10 – Chauffer doucement en remuant, jusqu'à épaississement.
- 11 - Recouvrir le plat de la sauce béchamel. Râper par dessus le fromage de votre choix.
- 12 - Faire cuire TH 7 (210°C) pendant 30mn. Servir chaud.

\* \* \* 7 octobre 2019 \* \* \*