

Moussaka d'Odile Godard

Ingrédients :

- 1.5kg d'aubergines
- 500g d'épaule de mouton désossée en hachée
- 3 oignons
- 2 c.à.s. de concentré de tomate
- 2 gousses d'ail
- Thym et laurier
- Poivre de Cayenne

Pour la sauce :

- 1/2 l de lait
- 4 c.à.s. de farine
- 30g de beurre
- noix de muscade

Couper les aubergines en tranches et les mettre au sel pendant au moins 1/2 heure. Les faire frire dans l'huile bien chaude mais non fumante (les aubergines ne doivent pas noircir sur les bords). Les égoutter sur du papier absorbant pendant plusieurs heures.

Préparer la béchamel à laquelle on rajoute l'ail écrasé.

Cuire la viande dans la poêle ayant servie à la friture des aubergines où l'on aura d'abord fait revenir les oignons. Ajouter l'ail écrasé, le thym, le laurier, le sel, le poivre, le piment de Cayenne et le concentré de tomate. Remuer sans cesse car il ne faut pas qu'accroche ni la sauce ni la viande

Assemblage dans un plat allant au four : mettre une couche d'aubergines, une couche de viande et ainsi de suite en terminant par une couche d'aubergines. Verser la sauce blanche et mettre au four le temps nécessaire pour que la sauce blanche ait le temps de s'infiltrer partout.

Remarque : je rajoute du gruyère râpé pour gratiner

Accord met et vin :

Saint Julien ou un Corbières rouge ou Hermitage rouge.