

Moussaka en charlotte

Préparation : 30 mn, attente : 30 mn, cuisson : 1 h 15.

Pour 6 personnes.

600 g d'épaule d'agneau désossée, 1,2 kg d'aubergines moyennes, 3 grosses tomates mûres, 2 oignons, 2 gousses d'ail, 1 brin de thym, 1 c à café d'origan, 3 c à soupe de persil ciselé, 30 cl de lait entier, 30 g de beurre + 20 g pour le plat, 40 g de farine, 100 g de kéfalotyri (fromage grec) râpé ou de parmesan, 25 cl d'huile d'olive, 2 œufs, 10 cl de vin blanc, 1 c à soupe de concentré de tomates, 1 c à café de sucre, muscade râpé, gros sel, sel fin, poivre du moulin, une branche de romarin pour la décoration.

Matériel : un moule à charlotte de diamètre 20 cm.

Pour la fondue de tomates : 1 bouquet garni, 6 tomates, sel, poivre, 3 gousses d'ail 1 oignon, 2 c à soupe d'huile d'olive.

Laver les aubergines. En couper les extrémités puis les tailler dans le sens de la longueur, en tranches régulières d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Les verser dans une passoire, les saupoudrer de gros sel en les remuant bien pour le répartir et les laisser macérer 30 mn pour leur faire perdre leur amertume. Ebouillanter les tomates pendant 30 secondes. Les rafraîchir en les plongeant dans un bol d'eau froide. Les peler, les couper en deux et les presser pour retirer les pépins et le maximum d'eau. Concasser la chair. Hacher séparément les gousses d'ail et les oignons pelés, ainsi que l'agneau. Faire rissoler les oignons 5 mn dans 2 c à soupe d'huile. Ajouter la viande. Faire cuire 10 mn en remuant. Ajouter le vin blanc et laisser réduire. Ajouter la chair, le concentré de tomates, l'ail, les herbes, le sucre, sel et poivre. Laisser mijoter à découvert, 30 mn. Hors du feu, ajouter les œufs battus et le persil. Rincer, égoutter et sécher soigneusement les lanières d'aubergines. Chauffer l'huile d'olive restante dans une grande poêle. Sur un feu vif, y mettre les aubergines à dorer en plusieurs fois. Les aligner au fur et à mesure sur une épaisse couche de papier absorbant pour les égoutter. Allumer le four à th. 7 (210°C). Faire fondre le beurre dans une casserole. Dès qu'il grésille, ajouter la farine. Remuer le mélange 2 mn sans le colorer. Verser d'un seul coup le lait froid et, sur feu vif, porter à ébullition en remuant. Saler, poivrer, ajouter une pincée de muscade et le fromage râpé. Tapisser d'aubergines le moule beurré. Le remplir en alternant par couches, farce, béchamel et aubergines. Couvrir de papier sulfurisé. Placer le moule dans un plat haut. Verser de l'eau bouillante autour. Enfournier 45 mn. Laisser reposer four éteint, porte ouverte 10 mn. Démouler et servir.

La fondue de tomates :

Laver 6 tomates, peler, épépiner, les couper. Eplucher l'oignon et l'ail, les hacher.

Dans une sauteuse, faire revenir les gousses d'ail et l'oignon avec l'huile.

Quand le tout est bien doré ajouter 5 tomates, le thym, le laurier, le sucre, le sel et le poivre.

Laisser réduire sur feu moyen, à découvert, en remuant 10 mn pour obtenir une « fondue ».

Deux mn avant la fin de la cuisson, ajouter la dernière tomate concassée. Rectifier ensuite l'assaisonnement.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.