

Moussaka libanaise

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 1h

Moussaka levantine sans béchamel : couches d'aubergines grillées alternées avec une sauce à la viande hachée parfumée à la cannelle et à la muscade. Plus légère et plus épicée que la version grecque. À servir avec du yaourt ou du labné.

Moyen-Orient / Levant / Liban

INGRÉDIENTS

☐ aubergines	3	☐ tomates pelées, <i>concassées</i>	400 g
☐ huile		☐ feuilles	
☐ oignons, <i>hachés finement</i>	2	☐ cannelle	
☐ gousse d ail, <i>écrasée</i>	1	☐ noix	
☐ viande hachée, <i>bœuf ou agneau</i>	500 g		

PRÉPARATION

1. Laver et trancher les *aubergines* en rondelles d'environ 0,5 cm. Les faire dégorger avec du sel pendant *30 minutes* pour retirer l'amertume.
2. Préchauffer le *four* à 180 °C.
3. Rincer les aubergines et les sécher soigneusement. Les faire dorer à l'*huile* d olive des deux côtés dans une *poêle antiadhésive*. Réserver sur du papier absorbant.
4. Dans la même poêle, faire revenir les *oignons* jusqu'à translucidité. Ajouter l'*gousse d ail* et la *viande hachée*. Cuire en remuant jusqu'à ce que la viande soit bien dorée.
5. Incorporer les *tomates pelées*, les *feuilles* de laurier, une pincée de *cannelle* moulue et de *noix* de muscade moulue. Saler, poivrer et laisser mijoter *20 minutes* jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.
6. Dans une *cocotte allant au four*, disposer en alternance une couche d'aubergines grillées puis une couche de sauce à la viande. Terminer par une couche d'aubergines.
7. Enfourner pendant *30 minutes* jusqu'à ce que le dessus soit légèrement gratiné.

Servir avec un yaourt nature légèrement salé ou du labné pour l'authenticité.