

L'ATELIER GOURMAND

MOUSSAKA

Cuisine du monde

Moussaka



Recette pour :

Temps de
préparation :

Temps de cuisson :

4 personnes

30 minutes

180 minutes

Liste des ingrédients

Progression de la recette

Type d'éléments	Nom du produit	Quantités	
Eléments principaux	Gigot d'agneau	1kg 400	<ul style="list-style-type: none"> - Cuire les gigots d'agneau façon gigot de 7 heures (réalisation la veille) - Une fois cuit le débarrasser et le réserver. - Tailler les aubergines dans le sens de la longueur et réaliser des incisions sur le dessus. Les mettre dans un plat allant au four, les assaisonner, les badigeonner d'huile d'olive, et les enfourmer pendant 30 minutes à four 220 C°. - Désosser le gigot et le hacher grossièrement soit au couteau soit au mixer. - Ciseler les oignons et les mettre à suer dans une sauteuse pendant 10 minutes puis ajouter dessus le gigot haché. Arroser de jus de cuisson du gigot et laisser réduire. Renouveler l'opération plusieurs fois, la viande doit être bien moelleuse. - Gratter les aubergines et conserver la peau. - Tamiser un moule à soufflé avec la peau des aubergines. Hacher au couteau les aubergines, rectifier l'assaisonnement, et parsemer le moule en alternant couche d'aubergine, couche de viande. Refermer le tout avec la peau - 1 Heure avant de servir mettre à réchauffer la moussaka au four 180 C° pendant une petite heure, servir avec des tomates sautées à l'ail autour et une sauce tomate. Servir bien chaud
	Carottes	100 g	
	Oignons	400 g	
	Ail	2 têtes	
Eléments du gratin	Aubergines	8 belles	
	Huile d'olive	PM	
	Thym Laurier romarin	PM	
Eléments du décor	Tomates	8	

Matériel de préparation

Matériel de dressage

Quantités	Nom du produit	Quantités	Nom du produit
1	Cocotte	1	Plat creux
1	Cul de poule		
1	Cuillère en bois		

Cette recette peut être réalisée avec des courgettes

L'ATELIER GOURMAND Noisy sur Ecole

- Site Internet : <http://www.traitudunionnoisyurecole.fr> - Email : lateliergourmand@traitudunionnoisyurecole.fr

- Tel Mairie Noisy sur Ecole 01 64 24 51 15

- Adresse : Marie de Noisy sur Ecole, 1, rue du pont de l'Arcade, 77 123 Noisy sur Ecole

