


Difficulté 

Viande : Agneau

Morceaux : Collier

Moussaka d'agneau revisitée



Recette de Emmanuel ARDILLON Au
Saveur Gourmande (87-Le Dorat)



TEMPS

Préparation : 25 min

Modes de cuisson : à griller ou rôti

Temps de cuisson : 40 min



PARTS

Recette pour 6 personnes



INGRÉDIENTS

- 3 aubergines
- 400g de haché d'agneau
- huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 4 grosses tomates coeur de bœuf
- 2 brins de thym
- 250g de mozzarella



PRÉPARATION

1. Réalisez un caviar d'aubergine en coupant les aubergines en deux dans le sens de la longueur.
Les mettre au four à 160°C pendant 20 min côté peau contre le plat et quadrillez la chair puis arrosez d'un filet d'huile d'olive.
2. Récupérez la chair des aubergines en raclant les demi-aubergines à l'aide d'une cuillère à soupe puis mixez la chair avec de l'huile d'olive et les gousses d'ail préalablement hachées.
3. Cuire les 400 g de haché d'agneau avec l'huile d'olive.
4. Mondiez les tomates et les couper en cubes puis mettre le concassé à cuire avec de l'huile d'olive et le thym.
5. Procédez au montage des moussakas individuelles dans des cercles en commençant par le caviar d'aubergine, ensuite le haché d'agneau puis le concassé de tomates et en dernier les tranches de mozzarella.
6. Passer au four à 180°C pour faire réchauffer et gratiner les moussakas en enfin les démouler.

Crédit photo Erico D'ARIO