

## Moussaka Créole

**Ingrédients :** Pour 4 personnes

- 3 aubergines
- 500 gr de bœuf haché
- 250 gr tomates coupées en dés (boite)
- 2 oignons pelés, ciselés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à soupe de massalé
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Thym, sel et piment d'Espelette

**Béchamel :**

- ¼ litre de lait
- 2 cuillères à soupe de farine
- 20 gr de beurre
- 250 gr de fromage râpé
- 1 cuillère à café de curcuma, sel, poivre

05/10/2021



**Préparation :**

- Faire dorer la viande, 2 aubergines coupées en dés.
- Ajouter oignons, ail, thym, tomates, massalé, sel et piment d'Espelette.
- Laisser réduire.
- Couper l'aubergine en rondelles, saler, poivrer.
- Arroser d'un peu d'huile, faire dorer au four quelques minutes.
- Verser la préparation d'aubergines et de viande dans un plat.
- Ajouter les rondelles dessus avec la béchamel et le fromage.
- Gratiner au four pendant 30 min à 240°C

**Vous pouvez ajouter le riz au fond du plat (piment facultatif)**