

# SANTORIN

## MOUSSAKA

### Ingrédients ( pour 6-8 personnes)

- 1 kg d'aubergines moyennes
- Sel, poivre et le jus d'un citron
- 1 oignon moyen émincé
- Beurre
- 450 g d'agneau haché
- 250 ml de vin blanc
- 3 tomates pelées et coupées
- 750 ml de sauce béchamel
- Persil haché
- 2 + 2 bonnes c. à s. de chapelure
- 2 blancs d'oeufs légèrement battus + 2 jaunes
- 250 ml de fromage râpé
- Huile d'olive pour friture

### Préparation:

Couper les aubergines en fines rondelles; saupoudrer de sel et de poivre; laisser reposer pendant 1 heure. Faire cuire l'oignon dans le beurre, ajouter la viande hachée et 4 c. à s. d'eau.

Incorporer les tomates, le persil, le citron et le vin, saler et poivrer. Laisser mijoter à couvert pendant 45 min. Retirer du feu, ajouter la chapelure et les blancs d'oeufs; bien mélanger.

Pendant la cuisson de la viande, rincer les aubergines et les déposer sur un papier absorbant. Faire frire légèrement à l'huile d'olive dans une poêle bien chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées de chaque côté.

Graisser un plat à gratin de 22 x 32 x 5 cm, parsemer de chapelure et tapisser le fond du plat avec la moitié des aubergines. Couvrir avec le mélange de viande et de tomates; terminer le montage avec une couche d'aubergines.

Incorporer les jaunes d'oeufs battus à la sauce béchamel, ainsi que le fromage râpé (les 2/3). Napper les aubergines de cet appareil, saupoudrer avec le reste du fromage. Cuire à four moyen pendant 45 min.

