

Gratin d'aubergines entre Grèce et Italie

Vous enfants aiment les lasagnes, essayez ce gratin entre la Moussaka et les lasagnes. C'est un peu long, mais avec un peu d'organisation et Mister T, ça se fait bien. C'est la saison des aubergines, et c'est la seule recette d'aubergines que mes enfants apprécient vraiment (pour le moment !),



Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

2 à 3 aubergines
1 oignon
1.5 à 2 kg de tomates fraîches ou concassées (en conserve)
500 à 700 g de viande hachée
750 g de lait
100 g de farines
1 c à café de sel
quelques feuilles de lasagnes précuites.
Fromage râpé.

Cette recette se déroule en 3 phases :

- 1 - Cuisson des aubergines à la vapeur (35 mn avec Mister T). **cette cuisson peut s'anticiper.**
- 2 - Réalisation en parallèle : De la "bolognaise" (à la sauteuse) et de la béchamel (avec Mister T)
- 3 – Montage et Cuisson du gratin au four.

1 - Laver **les aubergines**, et sans les éplucher, les couper en tranche d'1.5 cm environ dans le sens de la longueur.

Disposer les tranches d'aubergines dans le varoma en croisant successivement les couches pour que la vapeur puisse bien circuler.

Cuire 35 mn à varoma vit 1.

2 - Faire chauffer la sauteuse à feu vif et faire **cuire la viande hachée avec un peu d'huile, saler et poivrer.** Réserver dans une assiette.

Pour la "bolognaise", éplucher et émincer l'oignon.

Sans laver la sauteuse, Faire suer l'oignon qq minutes

Pendant ce temps, laver et couper les tomates en 4.

Ajouter les tomates aux oignons, assaisonner et cuire jusqu'à évaporation de l'eau de cuisson des tomates.

ajouter ensuite la viande hachée cuite et mélanger.

2 - Pendant la cuisson des tomates, préparer **la béchamel** dans le bol de Mister T

Mettre 750 g de lait, 1 c à café de sel et 80 à 100 g de farine. Régler **10 mn à 90° vit 4.**

3 – Préchauffer le four à 180° et quand tout est cuit, disposer dans un grand plat à gratin :

les aubergines cuites en les salant couche par couche

la "bolognaise"

les feuilles de lasagnes

la béchamel

le fromage râpé

Cuire au four à 180° pendant 30 mn environ.