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 rôtir
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. Mondez 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