

MOUSSAKA A LA MAURICIENNE



Ingrédient :

- 800 g d'aubergine
- 500 g de viande hachée
- 150 g d'oignon
- 10 g + 10 g d'huile d'olive
- 3 gobelets de farine
- 500 g de tomates
- 1 c à c de sucre roux
- 1 c à c de pâte d'ail
- thym, persil, menthe
- 1 pincée de cannelle
- 50 g de beurre
- 500 g de lait
- 1 œuf
- 120 g de fromage râpé
- sel, poivre

Préparation :

- préchauffer le four à 180°
- couper les aubergines en rondelles avec une mandoline, les étaler sur le plat Crisp et passer au micro-ondes pendant 3 minutes fonction crisp
- mettre dans le bol, les oignons et l'ail et mixer 5 secondes à vitesse 5, puis racler les parois du bol, ajouter l'huile et régler 5 minutes à 80° vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, mettre dans le bol, les tomates, le sucre roux, le thym, le persil et la menthe, le sel et le poivre et régler 15 minutes à 80° à vitesse 1 en ôtant le couvercle puis réserver
- mettre dans le bol, la viande hachée, la cannelle, sel, poivre et 10 g d'huile d'olive et faire revenir 10 minutes à 100° en ôtant le couvercle
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter la sauce tomate réservée et mélanger en sens inverse pendant 3 minutes à 100° vitesse 1 puis réserver dans un saladier
- mettre dans le bol, la farine, le beurre, le lait, le poivre et régler 6 minutes à 100° vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter l'œuf, le fromage et régler 20 secondes à vitesse 3
- beurrer un plat à gratin, disposer une rangée d'aubergine en les chevauchant
- recouvrir de la moitié du mélange viande/tomate
- napper de sauce au fromage restée dans le bol du thermomix
- puis recommencer une seconde fois le même procédé
- parsemer de fromage râpé
- mettre au four pendant 45 minutes jusqu'à ce que le mélange soit doré
- ce plat est encore meilleur quand il est cuisiné la veille

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>