



4 pers.

1 H

MOUSSAKA



Préparation

Ingrédients



3 grosses aubergines



5 pommes de terre



5 tomates



5 C à S de concentré de tomate



4 C à S d'huile d'olive



2 gousses d'ail



herbes aromatiques



60 g de beurre



60 g de farine



500 g de lait



100 g de fromage râpé



Sel et poivre

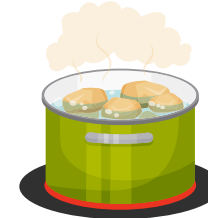
1



Préchauffer le four à 180°

2

Cuire les pommes de terre à l'eau



3

Couper les aubergines en tranches



pas

4

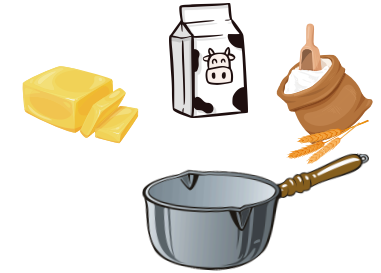
Dans une casserole, mettre les tomates coupées en dés, le concentré de tomate, l'huile d'olive, l'ail et les herbes aromatiques



Faire mijoter 5 min

5

Mélanger dans une autre casserole, le beurre fondu et la farine puis ajouter le lait pour la béchamel



Cuire 5 min

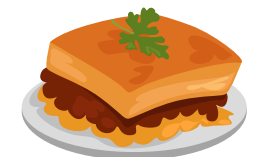
6

Eplucher les pommes de terre puis les couper en rondelles



7

Dans un plat, déposer les rondelles de pomme de terre puis d'aubergines. Recouvrir de sauce tomate, sauce béchamel et de fromage râpé



Cuire au four 30 min