



RECETTE MOUSSAKA

Pour une portion

A partir de 9
mois

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

- Ingrédients

- Boeuf haché 170g
- Huile d'olive : 2 cuillérées à soupe
- 2 Carottes
- 3 Tomates
- 1 aubergine

- 2 cuillérées à soupe de farine
- 25g de beurre
- 10g de gruyère râpé
- Herbes de Provence
- Poivre
- 1 branche de thym frais

- Préparation

- 1) Cuire à la poêle les carottes et l'aubergine coupées en dés avec le thym et quelques herbes de Provence pendant 15 min. Puis ajouter les tomates coupées en dés pendant 10 minutes.
- 2) Mixer les morceaux de légumes précédents ensemble.
- 3) Faire revenir les oignons dans l'huile d'olive puis y ajouter la viande hachée. Réserver
- 4) Préparer la béchamel en fouettant le lait, le beurre et petit à petit la farine, sur le feu.
- 5) Dans un plat à gratin, alterner les couches de légumes et de viande, puis recouvrir de béchamel et d'une poignée de gruyère.
- 6) Enfourner le tout 25 minutes à 180°C.

