

Moussaka d'Agneau



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

4 belles aubergines
 400 g env. de hachis d'agneau
 1 oignon
 100 g de champignons de Paris
 1 gousse d'ail
 1 càs de persil haché
 1 oeuf
 sauce du navarin, huile d'olive QS
 sel & poivre du moulin

Réaliser préalablement un **navarin d'agneau** bien tomaté avec 1 kg de poitrine. La viande sera ensuite désossée, dégraissée et hachée, la sauce sera servie ici en accompagnement de la **moussaka**.

Couper en deux dans le sens de la longueur 3 aubergines, quadriller les chairs, arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire au four chaud 180°C pendant 30 à 40 minutes, réserver. Peler l'aubergine restante, la couper en rondelles de 6 à 8 mm d'épaisseur, les assaisonner et les poêler à l'huile d'olive, réserver sur un papier absorbant.

Dans la même poêle, suer à l'huile d'olive l'oignon ciselé, ajouter les champignons hachés et suer à nouveau quelques minutes; hors du feu ajouter le persil et l'ail hachés. Retirer délicatement la chair des aubergines passées au four sans abîmer la peau qui servira au chemisage des moules; hacher au couteau la chair retirée.

Incorporer la chair des aubergines hachée au premier mélange (oignon/champignons) avec le hachis d'agneau, ajouter l'oeuf et 3 càs de sauce du navarin, assaisonner et bien mélanger le tout. Huiler au pinceau à l'huile d'olive les cocottes ou un moule à charlotte, c'est comme on veut !!! Chemiser les cocottes avec la peau retirée des aubergines (côté peau noire à l'extérieur), laisser retomber la peau sur les côtés. Garnir successivement de farce et de rondelles d'aubergine l'intérieur du moule, terminer d'une couche de farce et replier les peaux d'aubergines.

Mettre le couvercle sur les cocottes et cuire au four chaud 180°C au bain-marie pendant 40 minutes et 1 heure pour un moule à charlotte couvert d'un papier sulfurisé beurré. Laisser reposer 10 mn à la sortie du four pour assurer le tassement.

Démouler la moussaka sur l'assiette de service, verser tout autour la sauce du navarin.