

Moussaka

INGRÉDIENTS, 700 gr d'aubergines coupées en tranches de 1,5 cm / Huile d'olive / 2 oignons hachés finement / 700 g de viande maigre hachée d'agneau ou de boeuf / 397 ml de tomates entières pelées égouttées / 1 cuillère à café d'origan, 2 cuillères à soupe de persil haché / Sel / Poivre / 1 cuillère à café de cannelle moulue / 125 ml de vin rouge Poulsard

Pour la Sauce : 75 gr de beurre / 75 gr de farine / 85 ml de lait / Sel, Poivre / 3 œufs battus / 1 pincée de muscade 1/2 tasse à café de parmesan râpé ou de kefalotiri (fromage grec de brebis).



1 Mettre les tranches d'aubergines dans une passoire, les saupoudrer de sel, les laisser égoutter pendant 1 heure. 2 Faire dorer les oignons, ajoutez la viande hachée et faites revenir en écrasant à la fourchette, ajoutez les tomates, l'origan, le persil, la cannelle, sel, poivre, arrosez avec le vin, 5 à 8 tasses d'eau, couvrir et laissez mijoter à feu doux pendant 45 minutes. 3 Faites frire les aubergines en les laissant dorer des 2 côtés, puis égouttez sur du papier absorbant. 4 Préparez la sauce : faire fondre le beurre à feu doux, ajoutez la farine et remuer pendant 3 minutes, arrosez peu à peu avec le lait en remuant constamment, portez à ébullition puis ajoutez la muscade. Salez, poivrez, faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse. Battez les œufs, incorporez-les dans la sauce, tout en remuant puis ajoutez le fromage râpé. 5 Faire chauffer le four à 170°, étalez une couche d'aubergines, saupoudrez de fromage, recouvrez de viande hachée, de nouveau saupoudrez de fromage et continuez ainsi. Terminez par des aubergines, nappez de sauce au fromage, et faire cuire au four pendant environ 45 minutes.

Vin conseillé : Un vin rouge du Jura, cépage Poulsard à servir entre 11 et 13°C



Les accords parfaits

De l'apéritif au dessert, les rouges du Jura savent se montrer généreux. Pour révéler les saveurs d'une quiche ou d'un plat de poisson, pour arrondir une saucisse de Morteau ou une charcuterie de montagne, pour accompagner les plats exotiques, choisissez un Poulsard bien frais.