

Moussaka aux boulettes de dinde



45 min. + four : ± 25 min.



10 personnes



Ingrediënten

- 1,5 kg de boulettes de dinde
- 250 g d'oignons
- 250 g de carottes
- 150 g de céleri
- 1 filet d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Un filet de vin blanc
- Quelques branches d'origan
- 1 branche de romarin
- 100 g de purée de tomates
- 1 l de tomates pelées en morceaux
- 1,5 kg de pommes de terre
- 1 l de lait
- 50 g de beurre
- 60 g de farine
- 2 aubergines
- 250 g de fromage de brebis
- Sel & poivre
- Noix de muscade

Bereiding

Lavez les oignons, les carottes et le céleri. Coupez les légumes en fine brunoise et faites-les cuire dans un filet d'huile d'olive.

Coupez finement l'ail, ajoutez-le aux légumes et déglacez avec un filet de vin blanc.

Ajoutez le romarin, l'origan, la purée de tomates et les tomates pelées. Laissez suer le tout pendant environ 15 min. Salez et poivrez.

Pelez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 1 cm. Pochez-les ± 4 min. dans de l'eau salée.

Retirez les pommes de terre de l'eau et laissez-les égoutter.

Faites fondre le beurre (50 g) et ajoutez-y la farine (60 g). Laissez bien reposer et ajoutez progressivement le lait. Laissez mijoter et assaisonnez de noix de muscade, de poivre et de sel.

Coupez les aubergines en rondelles, assaisonnez et faites cuire brièvement des deux côtés dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Prenez un plat allant au four et nappez d'une fine couche de béchamel.

Disposez les rondelles de pommes de terre et ensuite les boulettes de dinde.

Nappez de sauce tomate.

Redispousez une couche de pommes de terre et nappez de béchamel.

Disposez les aubergines cuites sur la béchamel et recouvrez ensuite de fromage de brebis.

Mettez le plat au four à 180°C pendant ± 25 min.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be