

## Moussaka pour enfants

### Ingrédients :

*1/4 d'aubergine*

*25 à 30 g de steak de bœuf maigre haché ou coupé en petits dés*

*1 cuillère à soupe de concentré de tomates*

*1/2 oignon*

*1/2 tomate*

*1/4 de gousse d'ail*

*un peu de fromage jeune râpé*

*1 pomme de terre*

*100 à 200 ml de sauce béchamel*

*huile d'olive*

*un peu de bouillon de viande fait maison*

### Préparation :



Préchauffez le four à 200 °C.

Émincez l'oignon, coupez l'aubergine en fines tranches et faites revenir le tout dans de l'huile.

Ajoutez la viande et laissez cuire.

Assaisonnez de poivre et ajoutez le concentré de tomates.

Mélangez bien le tout.

Lavez la tomate et coupez-la en fines rondelles.

Écrasez l'ail par-dessus et mélangez-le avec les rondelles de tomate.

Lavez la pomme de terre et épluchez-la.

Coupez-la en petits dés et mélangez le basilic avec les dés de pomme de terre.

Dans un plat allant au four, disposez une couche de dés de pomme de terre, puis une couche de mélange aubergine-oignon-viande, et terminez par une couche de rondelles de tomate.

Arrosez le tout d'un peu de bouillon.

Versez ensuite la sauce béchamel sur la moussaka, saupoudrez d'un peu de fromage râpé et glissez le plat dans un four préchauffé à 200 °C pendant environ 20 à 25 minutes.

