

# TZATZIKI

## Ingrédients

- 1 concombre
- Menthe (plein)
- Persil (un peu)
- 1 yaourt à la grecque
- ½ citron
- Piment d'espelette, sel, poivre, gros sel

## Réalisation

- Rincer le concombre, ne pas le peler ; le couper en 2 pour l'épépiner complètement
- Le couper en tout petits dés (hachoir manuel) que vous mettez dans un saladier, largement arrosé de gros sel. Laisser mariner ¼ heure
- Transvaser les dés de concombres dans une passoire, rincer abondamment puis sécher sur un torchon.
- Hacher au couteau la menthe et le persil.
- Dans un saladier mélanger les dés de concombre, le yaourt à la grecque, les herbes hachées ; bien mélanger puis ajouter sel, poivre, piment et le jus de citron
- 1 heure au frais avant de l'utiliser

# Moussaka

**6 personnes à peu près**

## Ingrédients

- 1, 2 kg agneau haché (je prends une épaule d'agneau que je fais désosser puis je la hache au mixeur)
- 700 g de bonnes tomates ou des boîtes de tomates concassées
- 1.5 kg aubergines
- 3 gousses d'ail hachées
- 2 oignons
- Eventuellement 2 ou 3 pommes de terre
- 30 g farine
- 30 cl lait
- 30 g beurre
- 4 cuillères à soupe + 15 cl huile olive
- Sel
- Poivre
- Eventuellement feta ou parmesan
- Eventuellement crème liquide

## Recette

- Couper la moitié des aubergines en tranche et les saupoudrer de gros sel
- Les laisser dégorger 15 mns dans une passoire
- Les autres aubergines sont coupées en 2, entaillées, un peu de sel, d'ail haché et d'huile d'olive et au four 30 minutes ; quand elles sont cuites, on les pèle et on mixe la chair (genre caviar d'aubergines)
- Eventuellement, on fait une purée de pommes de terre (patates / lait)
- Peler et concasser les tomates (si on n'utilise pas de tomates en boîtes)
- Faire revenir la viande 5 mn dans 2 c d'huile

- *Frirer à l'huile les aubergines à la poêle*
- *Egouttez les BIEN sur un sopalin*
- *Faire revenir les oignons puis ajouter tomates ail pour faire un bon coulis*
- *Ajouter le coulis à la viande et cuire à feu doux 25 mn*
- *Préparer une béchamel (beurre, farine, lait sel poivre muscade)*
  
- *Dans un plat en terre tapissez le fond avec la purée d'aubergines ; éventuellement, on met aussi la purée de pommes de terres (les puristes grecs font comme ça, moi j'aime mieux sans ...)*
  
- *Recouvrir de sauce à la viande + tomates, aubergines en couches*
- *Napper de béchamel*
- *Faire gratiner 40 minutes*

*Option 1 : recouvrir de feta (ou de parmesan)*

*Option 2 : remplacer la béchamel par une crème de parmesan (crème liquide + parmesan rapé, à feu très doux jusqu'à ce que ce soit liquide)*