



## Moussaka allégée agneau et pistaches

PRÉPARATION : 25 MIN. CUISSON : 1 H 45 MIN.

Pour 6 à 8 personnes : 1 kg d'aubergine (4 pièces), 5 c. à s. d'huile d'olive, 2 c. à s. de jus de citron, 3 oignons, 700 g d'épaule d'agneau désossée et hachée, 3 c. à s. de farine, 2 gousses d'ail, 20 cl de vin blanc sec, 5 c. à s. de ketchup, 50 g de pistaches crues émondées, 2 bouquets de basilic, 3 œufs, 100 g de parmesan râpé, sel, poivre. Préchauffez le four à 180 °C. Taillez dans la longueur les aubergines sur quatre côtés, de manière à obtenir quatre tranches couvertes de peau noire. Tranchez le reste (les cœurs blancs). Disposez le tout sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Badigeonnez d'un mélange, à parts égales, de jus de citron et d'huile. Enfourez pour 20 à 30 min. Dans 2 c. à s. d'huile chaude, faites dorer les oignons pelés et émincés. Ajoutez-y la viande, remuez pendant 3 min. Parsemez de farine, laissez cuire pendant 3 min. Ajoutez l'ail haché, le vin et le ketchup. Laissez le liquide s'évaporer, puis éteignez. Après refroidissement, incorporez les œufs, les pistaches, le basilic haché et le parmesan. Salez, poivrez. Dans un moule à charlotte huilé, couvrez le fond et les côtés de tranches d'aubergine, côté noir contre le métal. Remplissez, en alternant les couches de farce et les couches d'aubergine. Enfourez pour 1 h. Servez chaud, tiède ou froid avec une salade.