

Moussaka à l'agneau

avec pommes de terre et aubergines rôties

Découverte 40 minutes



Agneau haché



Tomates broyées



Échalote



Aubergine



Pommes de terre à chair jaune



Épices pour tarte à la citrouille



Crème sure



Mozzarella, râpée



Gousses d'ail

BONJOUR ÉPICES POUR TARTE À LA CITROUILLE

Ce mélange de cannelle, de gingembre, de muscade, de piment de la Jamaïque et de clou de girofle rehausse les plats salés et sucrés!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, spatule, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Échalote	50 g	100 g
Aubergine	1	2
Pommes de terre à chair jaune	180	320
Épices pour tarte à la citrouille	1 c. à thé	2 c. à thé
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Gousses d'ail	2	4
Lait*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

Couper l'**aubergine** en morceaux de 0,5 cm (¾ po). Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Disposer sur une plaque à cuisson. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** et la **moitié des épices pour tarte à la citrouille**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Disposer le tout en une seule couche. Faire rôtir au **centre** du four de 20 à 23 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du centre et du bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Assembler la moussaka

Dans un petit bol, fouetter la **crème sure** et **1 c. à soupe de lait** (doubler la quantité pour 4 personnes) jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Transférer les **légumes rôtis** et le **ragù à l'agneau** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes). Bien mélanger. À l'aide d'une spatule, presser délicatement pour obtenir une couche uniforme. Garnir du **mélange de crème sure**, puis l'étendre en une couche uniforme. Saupoudrer de **fromage**. **Poivrer**.



Préparer et faire cuire les aromates

Pendant que les **légumes** rôtissent, peler, puis hacher finement l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux d'**échalote** et l'**ail**. Continuer la cuisson en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme, de 1 à 2 minutes.



Faire cuire la moussaka

Faire cuire la **moussaka** au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** soit fondu et que la **moussaka** soit bien chaude, de 5 à 8 minutes. Retirer du four et laisser refroidir 5 minutes avant de servir.



Préparer le ragù à l'agneau

Ajouter l'**agneau** à la poêle contenant les **aromates**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant l'**agneau** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement, puis jeter l'excès de gras. Ajouter le **reste des épices pour tarte à la citrouille** et les **tomates broyées** dans la poêle avec l'**agneau**, puis bien mélanger. Porter à légère ébullition. Lorsque le tout bouillira, baisser à feu moyen. Poursuivre la cuisson de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **poivrer**.



Terminer et servir

Répartir la **moussaka à l'agneau** dans les assiettes.

Le repas est prêt!