

Lasagne façon moussaka



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 40 mn

Cuisson : 50 mn

Variez les plaisirs autour des lasagnes, avec cette recette aux accents grecs. Et si vous n'aimez pas l'agneau, vous pouvez le remplacer par de la viande de bœuf hachée.

Ingrédients

- 400 g de pâte de lasagne, par exemple les pâtes de lasagne saint jean
- 500 g de viande d'agneau hachée
- 1 aubergine
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 grosse boîte de coulis de tomate
- 2 cuillères à café de cannelle
- 1 bol de petit de sauce béchamel
- fêta
- huile d'olive
- sel / poivre

Préparation

- 1 Hachez les oignons et l'ail. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive puis ajoutez la viande hachée.
- 2 Faites colorer la viande pendant 1 minute puis versez le coulis de tomate et la cannelle. Salez et poivrez et faites mijoter à feu doux durant 15 minutes.
- 3 Profitez de la cuisson pour éplucher et rincer l'aubergine et la couper en cubes. Faites-la revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 10 minutes.
- 4 Ajoutez-la à la préparation et faites mijoter à nouveau 10 à 15 minutes.
- 5 Huilez un plat à gratin et disposez un peu de préparation au fond. Disposez des plaques de lasagne au-dessus et alternez ainsi les couches de pâte et de sauce jusqu'à ce que le plat soit bien rempli.
- 6 Nappez de béchamel puis répartissez des morceaux de fêta émiettée.
- 7 Placez 25 minutes au four à 180°C, puis servez bien chaud.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

