



# La moussaka de Medihana











Macédoine du Nord 



Prix :	€	Bon marché
Temps :		1h30
Difficulté :		Facile















## LES INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes :

-  2 kilos de pommes de terre
-  750 grammes de viande hachée
-  4 œufs
-  200 grammes de fromage râpé
-  2 oignons
-  1 gousse d'ail
-  2 cubes de bouillon
-  Du poivre
-  De l'origan
-  Du paprika



## LES ÉTAPES

-  Préchauffez votre four à 200°C.
-  Coupez les oignons et la gousse d'ail en petits morceaux et faites-les revenir à la poêle.
-  Ajoutez la viande et les deux cubes de bouillon émiettés.
-  Puis, saupoudrez généreusement d'origan, de paprika et d'un peu de poivre.
-  Une fois la viande cuite, réservez.
-  Epluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches.
-  Huilez un grand plat pour le four et recouvrez le fond de pommes de terre.
-  Puis, ajoutez la viande.
-  Recouvrez la viande d'une deuxième couche de pommes de terre.
-  Dans votre poêle, ajoutez de l'eau chaude aux sucs de cuisson et versez le tout dans le plat afin de recouvrir les pommes de terre.
-  Ajoutez un peu de poivre et d'origan et mettez au four pour 40 minutes.
-  Après 40 minutes, vérifiez la cuisson des pommes de terre et assurez-vous qu'il n'y a plus d'eau.
-  Si c'est le cas, sortez votre plat du four et ajoutez-y les 4 œufs battus, puis le fromage.
-  Remettez au four pour quelques minutes et c'est prêt !

**Bon appétit!**

Retrouvez la vidéo de la recette sur la page Facebook @FedasilSenonchamps