KIKKOMAN

# Moussaka de kimchi

durée totale **73 min.** **3 min.** temps de préparation **70 min.** temps de cuisson

## INGRÉDIENTS

**10 portions**

**Pour la garniture :**

| | |
|---|---|
| **400 g** | de chou chinois, haché |
| **150 ml** | d'huile de colza |
| **750 g** | d'agneau haché |
| **750 g** | de porc haché |
| **250 ml** | Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman |
| **300 g** | de tomates égouttées |
| **5 g** | de cumin |
| **1,2 kg** | d'aubergines, coupées en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur |

**Pour la sauce béchamel :**

| | |
|---|---|
| **100 g** | de beurre |
| **100 g** | de farine de blé, type 405 |
| **1 litre** | de lait |
| **2 g** | de noix de muscade moulue |
| **5 g** | de sel |
| **2 g** | de poivre moulu |

**Pour la garniture :**

| | |
|---|---|
| **10 g** | de coriandre hachée |

## PRÉPARATION

### Étape 1

Faire revenir le chou chinois avec la viande dans 50 ml d'huile de colza. Ajouter la sauce chili Kikkoman Kimchi, les tomates égouttées et le cumin. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 30 minutes.

### Étape 2

Faire dorer les tranches d'aubergine dans le reste de l'huile pendant environ 6 minutes de chaque côté, puis les égoutter sur du papier absorbant.

### Étape 3

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et faire revenir pendant 2 à 3 minutes. Ajouter progressivement le lait froid et mélanger avec un fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Laisser mijoter pendant environ 5 minutes et assaisonner avec la noix de muscade, le sel et le poivre.

### Étape 4

Disposer la moitié des tranches d'aubergines frites dans un plat allant au four. Verser la sauce au hachis, couvrir avec les tranches d'aubergines restantes et étaler la sauce béchamel sur le dessus. Cuire au four préchauffé à 180 °C (en mode ventilation) pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que la moussaka soit dorée.

### Étape 5

Servir la moussaka en portions sur des assiettes et décorer avec la coriandre.