



Moussaka Macédonienne de Janije

Pour 4-5 personnes

1 kg de pommes de terre
250 g de viande hâchée
1 dl de riz
2 carottes râpées
2 œufs
1 oignon
1/4 de l de bouillon de bœuf
Fromage râpé pour gratiner

Farce :

Faites revenir dans une poêle l'oignon, les carottes râpées et la viande
Ajoutez le riz
Assaisonnez, sel, poivre
Continuer à cuire dans la poêle jusqu'à ce que la viande soit bien cuite
Réservez

Epluchez et couper les pommes de terre en fines lamelles

Prendre un plat à gratin beurré, disposez la moitié des pommes de terre en fines tranches, répartir la farce, disposez la 2ème moitié des pommes de terre
Ajouter le bouillon

Mettre un papier d'aluminium sur le plat à gratin et mettre au four à 250°C.
Quand cela cuit, compter 30 min de cuisson.

Vérifier si tout est bien cuit.

Fouettez les œufs et répartir sur le plat.
Répartir le fromage râpé
Remettre 10 min. au four et servir, de préférence avec une salade