



Lasagnes

Temps de préparation : 30mn
Temps de repos : aucun
Temps de cuisson : 1h15 environ

Difficulté : ★★★★★
Budget : ★★★★★

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 gr de viande hachée (bœuf/veau/porc)
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 1 verre à moutarde de vin rouge
- 1 bouillon cube de volaille
- 8 à 12 plaques à lasagnes (selon taille du plat)
- 4 CàS de concentré de tomate
- 20 gr de beurre
- 20 gr de farine
- 20cl de lait environ
- 100 gr de gruyère râpé

Matériels particuliers :

- 1 plat carré haut (20 par 20)

Préparation :

Faire chauffer 40 cl d'eau et y mettre le bouillon cube à dissoudre, réserver.

Ciseler l'oignon et l'ail. Mettre un peu d'huile et de beurre dans une poêle et faire suer l'oignon jusqu' à légère coloration. Ajouter l'ail, le thym et la viande en prenant soin de bien la séparer (l'égrainer) pour éviter qu'elle ne forme de gros morceaux compacts, assaisonner. Faire revenir à feu vif pendant 5 mn puis ajouter le vin et continuer à faire revenir pendant 5 mn. Ajouter le bouillon de volaille et le concentré de tomate. Remuer pour homogénéiser la préparation. Baisser le feu, couvrir et faire mijoter à feu doux pendant 45 mn. Ajuster la texture de la sauce en faisant évaporer ou au contraire en ajoutant un peu d'eau. Il faut obtenir une sauce ni trop épaisse, ni trop liquide.

Dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la farine, remuer pour former un appareil homogène, ajouter un peu de lait, remuer vivement pour éviter les grumeaux, ajouter de nouveau du lait, remuer vivement et renouveler l'opération avec le reste lait tout en ajustant la consistance pour obtenir une béchamel onctueuse. Assaisonner et réserver.

Préchauffer le four selon les indications du fabricant de plaques à lasagnes. Dans un plat à gratiner haut et carré, déposer au fond une couche de plaques à lasagnes, couvrir d'une couche de sauce puis à nouveau d'une couche de plaque à lasagnes, et ainsi de suite. Sur la dernière couche de lasagnes



couvrir avec la béchamel et enfin saupoudrer du gruyère râpé. Mettre au four pour la durée indiquée par le fabricant de plaques à lasagnes et laisser gratiner.

Attention, si le plat est très rempli, ne pas oublier de placer une plaque à pâtisserie sous le plat car la préparation va gonfler légèrement et risque de déborder un peu.

Astuces :

Ce plat ne sera que meilleur réchauffé.

On peut donner un petit côté corsé en rajoutant dans la béchamel de la noix de muscade ou du piment d'Espelette.

