

Lasagne al forno

Préparation et cuisson: env. 50 min
Braisage: env. 30 min
Gratinage: env. 35 min
Pour un large plat à four d'env. 2½ litres, graissé
Pour 4 à 6 personnes

Farce à la viande

600 g de viande hachée (bœuf)

huile pour saisir

chauffer fortement dans une cocotte. Saisir la viande par portions (en 3 ou 4 portions), retirer. Baisser le feu, éponger la graisse, ajouter évent. un peu d'huile

2 oignons, finement hachés

2 gousses d'ail, pressées

faire revenir jusqu'à ce que l'oignon soit translucide

4 c. à soupe de concentré de tomate

env. 200 g de carottes et autant de céleri, en dés ou grossièrement râpés

ajouter, étuver un instant

3 dl de vin rouge (p. ex. chianti)

3 dl de bouillon de viande

ajouter, étuver encore env. 2 min, remettre la viande, mélanger

1 c. à soupe de marjolaine, finement hachée

1 c. à soupe de romarin, finement haché

ajouter, porter à ébullition, baisser le feu

ajouter, braiser env. 30 min à couvert, en remuant de temps en temps

assaisonner

selon besoin sel, poivre

Sauce béchamel

3 c. à soupe de beurre

3 c. à soupe de farine

chauffer dans une casserole

ajouter, cuire à feu moyen en remuant au fouet, sans laisser la farine se colorer. Retirer la casserole du feu

6 dl de lait

verser en une fois, porter à ébullition en remuant, baisser le feu

¾ de c. à café de sel, un peu de poivre

assaisonner, cuire env. 10 min à feu moyen en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse

15 feuilles de lasagne*

70 g de parmesan râpé

pour disposer par couches (photo 1)

Gratinage: env. 35 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.

Par personne (¼): lipides 39 g, protéines 51 g, hydrates de carbone 61 g, 3354 kJ (802 kcal)

* Les feuilles de lasagne qu'on trouve aujourd'hui dans le commerce peuvent être utilisées directement avec la viande et la sauce.



Disposition des lasagne

Disposer, en alternant, 4 cs de sauce béchamel, 3 feuilles de lasagne et ¼ de farce à la viande. Après avoir utilisé toutes les feuilles de lasagne et toute la farce, terminer par le restant de béchamel. Parsemer de parmesan.



Préparation à l'avance

Préparer les lasagne la veille, de façon à ce qu'elles soient prêtes à aller au four. Les couvrir et les garder au réfrigérateur. Les glisser dans le four froid.

Gratinage: env. 45 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.