

Gratin de lasagne

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g lasagne
- 300 g chair à saucisse
- 100 g veau haché
- 100 g boeuf haché
- 1/2 l bouillon de volaille
- 1 boîte tomates concassées
- 3 oignons
- 2 échalotes
- 2 gousses ail
- 1 c. à soupe concentré de tomates
- 1 morceau sucre
- 1 bouquet garni
- sel et poivre
- béchamel ou crème fraîche liquide
- gruyère et parmesan; râpés
- 1 c. à café moutarde

La sauce: Faites revenir à l'huile d'olive les oignons émincés avec la chair à saucisse, le veau et le boeuf, bien dorer le tout. Ajoutez ensuite les échalotes, le concentré, les tomates concassées, l'ail écrasé, le bouillon de volaille, 1 morceau de sucre, 1 cuillère à café de moutarde et le bouquet garni. Laissez réduire pour que la sauce ne soit pas trop liquide.

Le gratin: Dans un plat beurré rectangulaire mettez une couche de feuilles de lasagne crues sur toute la surface, recouvrez de béchamel ou de crème fraîche liquide, puis d'une couche de sauce, salez, poivrez, parsemez de gruyère et de parmesan râpés, remettez une couche de

lasagne et renouvelez l'opération de façon à remplir le plat. Appuyez pour que la crème recouvre le tout et saupoudrez largement d'un mélange de gruyère et de parmesan râpés. Cuisez au four à 200 degrés pendant 20 minutes environ.

Classification: pâtes/riz (plat), moyenne (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: Paquets de lasagne Carrefour

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo