

Spezialitads dal Grischun



LASAGNE AU FOUR

Un repas raffiné et consistant que vos hôtes apprécieront sûrement

Ingrédients

(pour 4 portions)

200 g de lasagne

Pour la sauce à la viande

1 à 2 cuill. à soupe d'huile
100 g de lard coupé en dés
200 g de viande de boeuf hachée
1 oignon, 1 à 2 gousses d'ail
¼ de céleri, ¼ de poireau
2 tomates
1 dl de vin rouge, 1 dl de bouillon
sel, poivre et origan
150 g de jambon cru coupé en tranches

Pour la sauce au fromage

30 g de beurre
1 à 2 cuill. à soupe de farine
2 dl de lait
sel, poivre, muscade râpée
1 dl de crème
50 g de fromage râpé

Préparation

(Préliminaires: 20 minutes, temps de préparation:

environ 30 minutes)

Préparation de la sauce à la viande

- Chauffez l'huile et faites d'abord revenir rapidement l'oignon, l'ail et les légumes coupés en dés. Assaisonnez la viande de boeuf avec du sel, du poivre et de l'origan et au bout de quelques minutes, ajoutez-la au reste et faites-la rôtir rapidement. Mouillez avec le vin rouge et ajoutez le bouillon. Laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse.

Préparation de la sauce au fromage

- Faites chauffer légèrement le beurre et laissez roussir un peu la farine. Ajoutez la crème et laissez bouillir, assaisonnez de sel et de poivre. Mélangez avec le fromage et laissez réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse. Mettez au chaud.

Préparation des lasagne

- Faites cuire vos pâtes al dente. Disposez-les dans un plat préchauffé, versez dessus la sauce à la viande, le jambon cru et les dés de

lard. Répartissez ensuite la sauce au fromage et saupoudrez avec du fromage râpé et parsemez de noisette de beurre. Faites cuire votre gratin pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur dorée.