GRATIN DE LASAGNE

Préparation: 2h

Cuisson: 20 minutes

6 personnes:

250 g de lasagnes fraîches

200 g de viande maigre de veau ou de bœuf

150 g de longe de porc

50 g de jambon cru

300 g de coulis de tomate

150 g de parmesan râpé

1 petite carotte

1/2 oignon

1 branche de céleri

1/2 litre de lait

60 g de beurre

30 g de farine

1/2 verre de vin blanc sec bouillon

sel poivre.

1. Hacher séparément les viandes et le jambon.
2. Mettez le jambon dans une casserole en terre cuite avec un hachis d'oignon, de carottes et céleri et 100 g de beurre.
3. Faites revenir à feu moyen quelques minutes puis ajouter la viande hachée et arroser de vin blanc.

4. Une fois le vin évaporé faites diluer une cuillerée à soupe de sauce tomate dans un verre de bouillon Diluer et verser-le dans la casserole.
5. Saler, couvrir et faites cuire à feu moyen pendant 2h.
6. En cas de besoin arroser de bouillon.
7. Pendant ce temps préparer une béchamel onctueuse en mélangeant 30 g de beurre la farine le lait et une pincée de sel.
8. Beurrer un plat et disposer une couche de lasagne recouvrir de sauce et disposer ici et là quelques cuillerées de béchamel.
9. Saupoudrer de parmesan râpé.
10. Faites la deuxième couche comme le modèle précédent et poursuivez jusqu'à l'épuisement de tous les ingrédients.
11. Mettre au four 200 degrés pendant environ 20 minutes.
12. Passé ce délai, retirer du four et servez dans le plat de cuisson.