



Lasagne à la viande hachée de poulet

Durée de préparation : env. 80 min.

Cuisson au four : env. 50 min.

Ingrédients pour 4 personnes :

1 plat à gratin rectangulaire d'env. 35 x 25 cm

Papier alu pour couvrir

Beurre ou huile pour le plat à gratin

Sauce bolognaise :

- 400 g viande hachée de poulet
- huile
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 60 g céleri coupé en brunoise
- 1 carotte épluchée et coupée en brunoise
- 2 Cs concentré de tomate
- 500 g tomates pelées ou sauce tomate en bocal
- 1,5 dl bouillon de légumes
- sel, poivre
- 2 Cs fines herbes selon goût (persil, thym, romarin)

Sauce béchamel :

- 5 dl lait
- 2 Cs farine
- 40 g beurre
- sel, poivre, noix de muscade
- env. 300 g feuille de lasagne (env. 18 feuilles)
- 100 g sbrinz râpé



Préparation :

1^{ère} étape

Mettre en place tous les ingrédients. Bolognaise : faire revenir la viande hachée en deux fois dans l'huile chaude. Réserver sur une assiette.

2^{ème} étape

Étuver l'oignon, l'ail, le céleri et la carotte à feu moyen dans un peu d'huile.

3^{ème} étape

Ajouter le concentré de tomates et faire brièvement revenir. Ajouter les tomates pelées ou la sauce tomate, ainsi que le bouillon. Rajouter la viande, amener à ébullition et assaisonner. Couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 45-60 min. Incorporer les fines herbes.

4^{ème} étape

Béchamel : faire un roux blanc, mouiller avec le lait à petit feu en remuant sans cesse. Amener doucement à ébullition, assaisonner et réserver. Beurrer ou huiler le plat à gratin. Préchauffer le four : chaleur classique à 200°C / chaleur tournante, env. 180°C.

5^{ème} étape

Alterner les couches de bolognaise, de lasagnes, de béchamel et de sbrinz en commençant par la bolognaise et en terminant avec la béchamel. Saupoudrer avec le reste de sbrinz. Mettre au four préchauffé et cuire pendant 40-45 min.

Conseil

La lasagne peut être préparée un jour à l'avance : couvrir avec le papier alu et mettre au frais. Saupoudrer avec le sbrinz restant avant de la cuire au four.