



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

LASAGNES À LA VIANDE

Pour 8-10 personnes

Temps de préparation : 30mn – Cuisson : 1h30

Difficulté : moyen

INGREDIENTS

- 1 gros oignon blanc émincé
 - 4 gousses d'ail écrasées et coupées finement
 - 1 carotte coupée finement
 - 10cm de branche de céleri coupé finement
 - 1 courgette coupée en petits dés
 - 2 livres de bœuf haché
 - 1/2 verre de vin rouge
 - 1 boîte de lasagnes
 - 1 petite boîte de tomate concassée
 - 2 feuilles de laurier
 - 2 verres de sauce tomate
 - 3 cuillères soupe d'origan
 - 1 cuillère à soupe de thym
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - sel et poivre
- Pour 1 béchamel Parvé :
- 1 litre de bouillon de poulet
 - 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1/2 verre de farine tamisée



REALISATION

Cette recette se fait en deux temps.

Tout d'abord, préparons ensemble la sauce à la viande, car elle doit mijoter :

Dans une marmite, mettez l'oignon et l'huile d'olive à revenir sur feu moyen pendant 3-5mn en surveillant. Ajoutez-y l'ail, les légumes, et la viande. Remuez sur le feu et faites tout revenir, puis ajoutez-y le vin, la sauce tomate, les herbes aromatiques, et 1/2 verre d'eau. Salez et poivrez selon votre goût. Couvrez et laissez mijoter pendant 30mn à feu doux—moyen.

Pendant que la sauce mijote, préparons la béchamel Parvé :

Dans une casserole, à feu moyen, mettez l'huile d'olive et la farine à chauffer. À l'aide d'une cuillère en bois, remuez cette pâte qui se forme jusqu'à ce qu'elle roussisse un peu. Puis, utilisez le fouet et ajoutez petit à petit le bouillon de poulet en laissant prendre à la cuisson à chaque fois et en remuant bien pour éviter les grumeaux. Si votre bouillon n'est pas salé, n'oubliez pas de rajouter du sel.

À présent, il nous faut monter la lasagne. Dans un plat à four rectangulaire, mettez une première couche de pâte de lasagnes au fond. Puis, ajoutez une couche de sauce à la viande et ensuite une couche de béchamel Parvé, répétez cette étape jusqu'à arriver en haut du plat. Couvrez de lasagnes et d'une dernière couche de béchamel. Enfournez à 180C pour 30mn.

Ce plat est délicieux réchauffé, alors n'hésitez pas à le préparer la veille pour le lendemain !

Bon appétit.