

Lasagnes aux boulettes de bœuf

Préparation : 35 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 1 plat de 23 x 17 cm

6 feuilles de lasagnes fraîches précuites

Pour les boulettes :

550 g de steak haché

200 g de jambon

1 oeuf

1 oignon

2 gousses d'ail

1 peu de persil plat ciselé

Sel et poivre du moulin

Un peu d'huile d'olive

Pour la béchamel :

25 cl de lait

20 g de beurre

1 c à s de farine

1 pincée de muscade

Sel et poivre du moulin

100 g de parmesan fraîchement râpé

Pour la sauce tomate :

850 g de tomates fraîches ou hors saison de la concassée de tomates en boîte

1 oignon

10 cl de bouillon

10 cl de vin rouge

2 gousses d'ail

70 g de lard fumé

1 morceau de sucre

1 c à c d'origan

Sel et poivre du moulin

Préparation de la sauce tomate :

Dans une cocote faire revenir l'oignon pelé et haché avec le lard fumé haché. Ajouter ensuite le bouillon et le vin rouge ainsi que les tomates épépinées (pelées si vous le désirez mais je ne le fais pas). Mettre l'ail haché, le sucre et l'origan (vous pouvez mettre une autre herbe que l'origan), sel et poivre. Faire mijoter 20 à 30 mn pour obtenir une sauce liquide mais pas trop.

Préparation de la béchamel :

Faire fondre le beurre dans une petite casserole, ajouter la farine , bien mélanger, verser le lait petit à petit en mélangeant bien jusqu'à ce que la sauce épaississe. Mettre une pointe de muscade, sel et poivre, et terminer en ajoutant le parmesan râpé.

Préparation des boulettes :

Hacher le jambon et le mélanger avec le steak haché, ajouter l'oeuf, l'oignon haché, l'ail haché, le persil, sel et poivre. Bien mélanger et façonner des boulettes avec les mains légèrement farinées. Dans une poêle faire chauffer un peu d'huile d'olive et y faire dorer de tous côtés les boulettes pendant 5 mn. Les égoutter sur du papier absorbant.

Dans le plat à gratin mettre un peu de sauce tomate, puis 2 couches de lasagnes précuites, les boulettes, recouvrir de la sauce tomate, remettre 2 couches de lasagnes et terminer par la béchamel. Cuire 30 à 40 mn suivant le four préchauffé à 190-200°.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>