

Lasagnes de crêpes à la bolognaise

Préparation 25 mn

Repos de la pâte 1 h

Cuisson 2 à 3 mn par crêpe plus 45 mn

Les ingrédients pour la pâte :

250 g de farine de sarrasin (blé noir)

1 oeuf

60 cl d'eau

1 c à c de sel

Huile neutre pour la cuisson

Les ingrédients pour la garniture :

600 g de pulpe de tomate en conserve

300 g de viande de boeuf haché

2 boules de mozzarella

10 cl de crème liquide

1 oignon

2 échalotes

3 gousses d'ail

1 carotte

1 feuille de laurier

4 brindilles de thym frais

1/2 morceau de sucre

2 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre

Préparation des crêpes (5-6 crêpes) : Mettre la farine dans un saladier avec le sel, mélanger et ajouter l'oeuf battu, puis 5 cl d'eau tiède. Mélanger jusqu'à ce que tout soit bien incorporé et ajouter le reste d'eau (55 cl) en continuant à mélanger.

Laisser reposer 1 h. Pour ma part j'ai tout mis dans mixer et mixer.

Cuire les crêpes 2 à 3 mn chacune en huilant légèrement la poêle à crêpes et les réserver.

Préparation de la sauce bolognaise : Éplucher l'oignon et les échalotes, les hacher.

Éplucher la carotte et la couper en petits dés. Faire cuire le tout à l'huile d'olive 5 mn dans une sauteuse à feu moyen. Ajouter la viande hachée et faire colorer en remuant tout le temps à feu plus vif. Baisser le feu, ajouter la pulpe de tomates, le laurier, le thym, les gousses d'ail entières pelées et le sucre. Saler et poivrer.

Laisser cuire 10 mn à petits bouillons et retirer l'ail. Réserver la sauce.

Montage des lasagnes : Huiler un moule à manqué de même diamètre que celui des crêpes et en déposer 1 au fond. Recouvrir d'1/3 de la sauce bolognaise, mettre une autre crêpe et arroser de la moitié de la crème liquide. Recouvrir d'1 crêpe, d'1/3 de la sauce, à nouveau de la crème, 1 crêpe, le dernier tiers de sauce et enfin 1 crêpe nature.

Hacher grossièrement la mozzarella et la répartir sur le dessus des lasagnes.

Cuire 45 mn à four préchauffé à 190° (à adapter suivant le four) jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servir bien chaud.