



Lasagne 5 étages

FÊTE DES PÈRES - PÂTES - RECETTES - REPAS - VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2H

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tranches de bacon style steak F. Ménard ou 180 grammes de pancetta, coupé en cube
- 1 c. table de beurre non salé
- 1 oignon jaune, haché
- 2 carottes moyennes, pelées et coupées en petits dés
- 1 branche de céleri, coupé en petits dés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 450 grammes de porc haché
- 450 grammes de bœuf haché
- ½ c. thé de sel
- Poivre au goût
- 200 ml de vin blanc sec
- 400 ml de tomates en dés
- 1/3 tasse de jus de tomate
- 15 lasagnes, cuites al dente (ne pas trop faire cuire). J'ai personnellement pris les lasagnes Smart de Catelli
- 1/3 de tasse de parmesan, râpé, divisé (la moitié ira dans la sauce béchamel)
- 1/3 tasse de mozzarella, râpé

Sauce béchamel au fromage

- 4 c. table de beurre non salé
- 4 c. table de farine
- 700 ml de lait

Préparation

1. Dans un poêlon, faire revenir les cubes de bacon ou de pancetta à feu moyen environ 5 minutes.
2. Retirer le bacon ou la pancetta du poêlon à l'aide d'une cuillère trouée et réserver.
3. Ajoutez au poêlon 1 c. table de beurre.
4. Une fois le beurre fondu, ajouter les oignons, les carottes et le céleri. Faire revenir à feu moyen une dizaine de minutes en brassant régulièrement pour s'assurer de ne pas faire brûler les légumes.
5. Ajouter l'ail et faire revenir 1 à 2 minutes.
6. Remettre le bacon ou la pancetta dans le poêlon.
7. Ajouter le porc et le bœuf. Saler et poivrer.
8. Faire revenir jusqu'à ce que la viande soit bien dorée soit environ 8-10 minutes.
9. Déglacer avec le vin. Bien gratter le fond pour décoller le fond du poêlon.
10. Laisser mijoter quelques minutes jusqu'à ce que le vin soit complètement évaporé.
11. Ajouter les tomates et le jus de tomate.
12. Bien brasser et laisser mijoter à feu médium doux pendant 90 minutes. Ajouter un peu d'eau au besoin si le mélange devient trop épais.
13. Dans les 20 dernières minutes de cuisson, faites cuire vos pâtes al dente. Les égoutter et réserver.
14. Préchauffer votre four à 400 F.
15. Dans un petit chaudron, faire fondre le beurre pour faire votre béchamel.
16. Ajouter la farine et bien brasser.
17. Fouetter le mélange sans arrêt pendant 2 minutes à feu moyen.
18. Ajouter le lait et bien fouetter pour défaire tous les grumeaux.
19. Faire cuire en fouettant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange soit bien épaissit.
20. Retirer du feu et ajouter la moitié du parmesan dans votre béchamel.
21. Bien mélanger.
22. Procéder au montage. Commencer en mettant le 1/3 de la sauce à la viande. Ajouter 3 feuilles de lasagne. Mettre 1/3 de la sauce béchamel. Ajouter 3 feuilles de lasagne. Répétez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâtes. Terminez avec la béchamel. Garnir ensuite du reste de parmesan et de la mozzarella.
23. Mettre au four 30 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien grillé. Au besoin, passez sous le grill à BROIL.
24. Laissez la lasagne reposer 15-20 minutes avant de servir. Elle se tiendra mieux et elle vous

brûlera moins la bouche.