Soupe à la lasagne

RECETTES – PÂTES – REPAS – SOUPES/POTAGES



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45-50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 pqt (375 g) lasagne, cassées en morceaux d’un ou deux pouces
- 1 pot (700 ml) sauce pour pâtes au choix du commerce
- 1 c. à table (15 ml) huile d’olive
- 450 g viande hachée (de bœuf ou de porc)
- 1 oignon jaune, coupé en dés
- 4 gousses d’ail, écrasées
- 8 tasses (1,89 l) bouillon de poulet (prenez celui réduit en sel si vous l’achetez tout fait)
- 1 petite boîte tomates en dés
- 2 c. à table (30 ml) pâte de tomate
- 1 ½ c. à thé sucre
- 1 c. à table basilic séché
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à thé origan séché
- 1 c. à thé sel
- ½ c. à thé poivre
- 2 à 3 tasses fromage mozzarella râpé

Préparation

1. À feu moyen-vif, dans un grand chaudron, verser un peu d’huile et faire revenir les oignons quelques minutes puis ajouter la viande hachée.

2. Une fois la viande bien cuite, ajouter l’ail et les épices. Bien mélanger.
3. Ajouter la sauce aux légumes, six (6) tasses de bouillon de poulet, les tomates, la pâte de tomate, le sucre et les lasagnes.
4. Amener à ébullition et réduire le feu et laisser cuire jusqu’à ce que les pâtes soient tendres en brassant de temps à autre (à peu près 20 à 30 minutes).
5. Une fois les pâtes cuites, ajouter deux (2) autres tasses de bouillon de poulet. Brasser et ajouter encore du bouillon si vous désirez une substance plus liquide.
6. Pour une substance plus crémeuse, ajouter 1/2 tasse de crème 35 %. Bien mélanger.
7. Servir dans un bol et ajouter une bonne poignée de fromage râpé sur la soupe!