

Lasagnes à la mortadelle et mozzarella



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 115 mn

Un superbe plat de lasagnes qui comble à coup sûr toute la famille. Servez avec une salade verte !

Recette proposée par : Laurence AULAGN

Ingrédients

- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 cs d'huile - d'olive
- 2 petites boîtes de pulpe de tomates
- 1 brique moyenne de coulis de tomates
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 cc d'origan
- 1 bouquet garni
- sel, poivre
- pour la viande :
- 500 g de boeuf - haché
- 250 g de porc - haché (si besoin, le porc peut être remplacé par de l'agneau)
- 1 tranche de mortadelle - (1/2 cm d'épaisseur)
- pour le montage :
- 200 g de parmesan - entier et râpé maison
- 1 sachet de parmesan - finement râpé (70 g)
- 2 boules de mozzarella
- 1 paquet de lasagnes

Préparation

- 1 Epluchez et émincez les oignons, dégermez l'ail.
- 2 Faire suer les oignons 5 minutes, en même temps que l'ail haché dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 3 Ajoutez la pulpe de tomates, le coulis ainsi que le concentré dilué dans 1/4 de litre d'eau chaude. Déposez le bouquet garni, l'origan, salez et poivrez. Faites mijoter à petits frémissements et à couvert pendant 1 heure.
- 4 Prenez 4 louches de sauce et mettez-la dans un bol à part. Réservez-la jusqu'au montage.
- 5 Préparez les viandes : mixez la mortadelle avec un peu de boeuf haché.
- 6 Ajoutez toutes les viandes à la sauce et mélangez bien. Laissez cuire à petit feu durant 5 minutes en remuant régulièrement. La viande cuit très vite.
- 7 Une fois cuite, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et stoppez la cuisson.
- 8 Mettez 2 louches de sauce réservée dans le bol (sans viande) au fond de votre plat et étalez bien. Déposez au-dessus une première couche de lasagnes, en prenant soin de ne pas trop laisser d'espaces vides. Recouvrez du tiers de la sauce à la viande, parsemez de parmesan finement râpé, puis mettez une couche de lasagnes. Ajoutez au-dessus une couche de sauce à la viande et une boule de mozzarella émincée. Recouvrez de parmesan râpé. Faites une dernière couche complète de lasagnes avec de la sauce à la viande et du parmesan. Terminez par une ultime couche de lasagnes, 2 louches de sauce sans viande et une boule de mozzarella émincée. Saupoudrez de parmesan.
- 9 Enfournez à froid et mettez votre four à 180°/200° (th6/7: selon sa puissance) pendant 45 minutes. Dégustez bien chaud !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

