

Lasagnes de pommes de terre



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Nous vous recommandons de réaliser cette recette avec des pommes de terre à chair ferme, qui se tiennent bien à la cuisson à la vapeur ou à l'eau.

Ingrédients

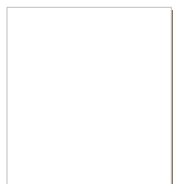
- 6 pommes de terre pour cuisson à l'eau/vapeur, finement tranchées (environ 800 g)
- 1 cs d'huile végétale
- 1 oignon grossièrement haché
- 2 gousses d'ail écrasées
- 450 g de viande de bœuf hachée maigre
- sauce worcestershire (sauce anglaise à la saveur aigre-douce et légèrement piquante)
- 1 cs de ketchup
- 200 ml de passata (coulis de tomate)
- 400 g de purée de tomates en conserve
- 1 feuille de laurier
- 1 cc de copeaux de parmesan
- 1 œuf
- 150 ml d'yaourt nature
- 50 ml de lait
- 50 g de fromage râpé + fromage en sus pour la garniture

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2 Placez les rondelles de pommes de terre dans une grande casserole d'eau bouillante. Couvrez, ramenez à ébullition puis laissez mijoter pendant 5 minutes et égouttez.
- 3 Faites chauffer l'huile dans une casserole puis faites-y légèrement revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez la viande hachée et laissez dorer pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez les ingrédients restants, amenez à ébullition et laissez mijoter pendant 10 minutes à découvert.
- 4 Disposez une couche de viande hachée au fond d'un grand plat à gratin et recouvrez-la d'une couche de pommes de terre. Répétez en utilisant tout le mélange, en terminant par une couche de pommes de terre.
- 5 Pour la garniture, mélangez ensemble l'œuf, le yaourt, le lait et le fromage et recouvrez le plat avec ce mélange en ajoutant éventuellement du fromage.
- 6 Placez le plat dans le four préchauffé pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et la garniture dorée. Accompagnez d'une salade mélangée.

Proposé par

Pommes de terre de France



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur www.recette-pomme-de-terre.com et toutes les infos sur la pomme de terre sur www.cnpt-pommesdeterre.com

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

