

Lasagnes à la gremolata

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h 30

Les ingrédients pour un plat carré de 23 cm de côté (5-6 personnes) :

6 feuilles de lasagnes fraîches précuites
500 g de sauté de veau
1 grosse boîte de tomates pelées (850 g)
1 carotte
1 branche de céleri
3 oignons émincés
120 g de parmesan fraîchement râpé
1 morceau de sucre
1 verre de vin blanc
1 feuille de laurier
1 branche de thym
4 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Pour la gremolata :

5 anchois à l'huile (plus si vous décorez chaque portion avec une anchois roulée)
4 gousses d'ail
1 bouquet de persil
Le zeste d'1 citron
Pour la béchamel :

100 g de farine
100 g de beurre
90-cl de lait
Muscade râpée
Sel et poivre du moulin

Éplucher carotte et céleri et les couper en petits dés.

Dans une casserole faire revenir les dés de légumes et les oignons émincés dans 2 c à s d'huile d'olive jusqu'à légère coloration.

Verser le reste d'huile dans la casserole et ajouter les morceaux de veau. Les faire dorer de tous côtés à feu moyen. Assaisonner et ajouter le vin blanc, le sucre, le thym, le laurier et les tomates pelées. Couvrir et laisser mijoter 1 h à petit feu.

Cuire les feuilles de lasagnes 2 mn à l'eau bouillante salée et les égoutter sur un torchon.

Préparation de la béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, ajouter la farine d'un coup et mélanger avec un fouet pour bien lisser le mélange.

Ajouter le lait peu à peu sans cesser de remuer avec le fouet jusqu'à épaississement de la sauce. Assaisonner de sel, poivre et muscade. Laisser cuire 3 mn environ à feu doux en remuant.

Préparation de la gremolata : peler l'ail et le mixer avec le reste des ingrédients.

Quand la viande est cuite, la retirer de la casserole et la hacher grossièrement. Enlever le

thym et le laurier de la sauce et y ajouter la gremolata et la viande hachée. Mélanger.
Montage des lasagnes : dans un plat à four légèrement huilé monter les lasagnes en alternant 1 couche de lasagnes, 1 couche de veau à la gremolata et 1 couche de béchamel. Terminer par une couche de lasagnes nappées de béchamel. Recouvrir du parmesan râpé et cuire 35 mn environ à four préchauffé à 210°.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>