

Lasagnes d'été au curcuma



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 6 personnes :

- 12 plaques de lasagnes pré-cuites
- 1 courgette moyenne
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 tomate
- 1 boîte de concentré de tomates
- 500 g de bœuf haché
- 30 g de beurre
- 30 g de farine
- 1/2 l de lait
- 30 g de parmesan râpé
- 1 cuillerée à soupe de curcuma
- sel
- poivre du moulin
- huile d'olive

1. Laver les légumes : peler les carottes et l'oignon, ôter les extrémités de la courgette. Couper les légumes en brunoise ou en julienne très fine. Les faire revenir dans une poêle avec deux cuillerées à soupe d'huile d'olive pendant environ 5 minutes. Saler et poivrer, assaisonner de curcuma. Incorporer le concentré de tomates et bien mélanger. Retirer du feu et réserver.

2. Dans une poêle, faire revenir la viande hachée dans une cuillerée à soupe d'huile d'olive, pendant 3 à 5 minutes. Mélanger la viande hachée aux légumes cuits et réserver.

3. Préparer la béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole, puis ajouter la farine en une seule fois. Mélanger vivement puis ajouter le lait. Porter à ébullition sans cesser de remuer.

4. Procéder au montage des lasagnes : commencer par graisser le moule à gratin avec deux cuillerées à soupe d'huile, puis une première couche de trois plaques de lasagnes. Recouvrir ensuite de béchamel, puis de la farce bœuf/légumes. Recouvrir de nouveau de plaques de lasagnes, et procéder ainsi jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farce ni de béchamel. Terminer par une couche de béchamel saupoudrée du parmesan râpé.

5. Cuire à 200°C pendant 20 à 30 minutes.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.vox.com>