

## Lasagnes à l'agneau et aux tomates cerise



Préparation: 30 mn

Cuisson : 1 h 10

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 tomates ( ou 1 boîte de tomates concassées hors saison )

10 tomates cerise

12 feuilles de lasagne

400 g d'agneau haché ( épaule )

2 oignons

5 gousses d'ail

6 brins de basilic

10 cl de vin blanc sec

250 g de mascarpone

10 cl de lait ( j'en ai mis moins )

50 g de parmesan fraîchement râpé

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Éplucher les tomates ( soit en les ébouillantant 2 à 3 s soit avec un épluche-tomate ), les concasser. Peler et hacher les oignons et l'ail. Dans une sauteuse faire revenir les oignons dans 2 c à s d'huile d'olive . Ajouter l'agneau haché, la moitié de l'ail, la moitié du basilic ciselé, saler et poivrer. Remuer 5 mn sur feu vif, ajouter les tomates concassées et le vin blanc et laisser mijoter 25 mn à couvert.

Mélanger le mascarpone avec le lait ( j'en ai mis moins pour que la sauce ne soit pas trop liquide ), le parmesan, le reste d'ail haché et 1 pincée de poivre.

Dans un plat à gratin huilé mettre des feuilles de lasagnes et alterner des couches de préparation à l'agneau et les feuilles de lasagne. Terminer par des feuilles de lasagne et napper de sauce au mascarpone. Répartir les tomates cerises coupées en 2, arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire 35 mn à four préchauffé à 200°. Servir décoré de basilic.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>