

Lasagnes fraîches aux trois viandes et aux trois fromages

Ingrédients pour 6 personnes :

300 g de boeuf
300 g de veau
300 g de porc
2 oignons
1 kg de tomates
125 g de mozzarella
125 g de parmesan
125 g de gruyère râpé
Thym
Sel, poivre
1 morceau de sucre
8 feuilles de lasagne fraîches
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Passer les viandes au hachoir. Réserver.

Peler et couper les oignons en brunoise.

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile, y faire fondre les oignons 10 minutes à feu doux.

Ajouter les viandes, faire rissoler.

Peler, épépiner et couper les tomates en petits cubes.

Ajouter à la viande. Saler, poivrer, effeuiller le thym, ajouter le morceau de sucre. Laisser mijoter 30 minutes.

Rectifier l'assaisonnement.

Couper la mozzarella en petits cubes, l'ajouter à la préparation.

Dans un plat rectangulaire, allant au four, mettre deux louches de préparation à la viande.

Avec l'épluche légumes, découper des copeaux de parmesan, les parsemer sur la préparation à la viande, poser deux lasagnes, continuer de monter des couches de viande, de parmesan et de lasagne, terminer par une couche de viande.

Parsemer de gruyère râpé.

Enfourner dans le four à 180° pendant 50 minutes.