

Lasagne d'Agneau et Origan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- AGNEAU	550g de tranches de gigot
- LASAGNE(S)	6-8 plaques
- POIREAUX ENTIERS	3
- CAROTTE(S)	3
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1 (en option)
- MIEL	1 c à soupe
- TOMATES CONCASSÉES	400g
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- ORIGAN	2 c à soupe
- BEURRE	60g
- FARINE	50g
- LAIT	1/2 litre
- FROMAGE "RICOTTA"	1x
- PARMESAN RAPE	100g
- CHAPELURE	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Hachez l'agneau au hachoir à viande puis assaisonnez-le de sel, poivre et 1 c à soupe d'origan ainsi qu'un peu d'huile d'olive. Mélangez. Laissez reposer.
- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Pelez et coupez les carottes en dés puis faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire. Réservez.
- Dans une grande poêle, faites chauffer un peu d'huile et faites-y revenir le hachis d'agneau épicé. Ajoutez l'ail pressé. Mélangez puis réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, faites étuver la julienne de poireaux. Incorporez les dés de carottes puis le concassé de tomates ainsi qu' $\frac{1}{2}$ boîte d'eau. Salez et poivrez. Laissez mijoter pendant 10 à 15 minutes.
- En option, nettoyez et coupez le poivron en lamelle. Faites-le revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Terminez la cuisson avec un peu de miel. Réservez.
- Pendant ce temps, confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez puis incorporez-y la ricotta et 1 c à soupe d'origan. Réservez.
- Remplacez la viande d'agneau précuite dans la poêle avec les légumes. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Montez ensuite votre lasagne en commençant par une petite couche de béchamel à la ricotta surmontée d'une plaque de pâte puis de l'agneau à l'origan et légumes. Saupoudrez ensuite de parmesan. Répétez l'opération sur plusieurs couches en terminant par une plaque de pâte recouverte du reste de béchamel.
- Saupoudrez le tout de parmesan et de chapelure.
- Enfournez pour 20-25 minutes afin d'obtenir une croûte bien dorée.
- Servez sans attendre.