

## *Lasagne Al Forno*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- Lasagnes	5-6 plaques
- Filet Americain	500g
- Carottes	2
- Courgettes	2
- Oignons	1
- Gousses d'Ail	2
- Tomates Concassées	240g
- Concentré de Tomates	70g
- Basilic	20 feuilles + du séché
- Crème Fraîche	quelques c à soupe
- Mozzarella	3 boules
- Parmesan Râpé	
- Sel	
- Poivre	



### Recette:

- Faites griller la viande dans une grande poêle avec un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez. Réservez.
- Pelez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire 4 minutes sous un film alimentaire au micro-onde.
- Coupez les courgettes en dés. Emincez l'oignon.
- Faites revenir tous les légumes avec un peu d'huile dans un grand wok. Salez, poivrez puis ajoutez les gousses d'ail écrasées.
- Incorporez alors les tomates concassées, le concentré de tomates ainsi qu'½ boîte d'eau. Saupoudrez (généreusement) de basilic séché.
- Introduisez alors la viande précuite, rectifiez l'assaisonnement puis laissez mijoter à découvert pendant 15-20 minutes.
- Egouttez les mozzarellas et coupez-les en tranches.
- Ciselez les feuilles de basilic.
- Dans un grand plat à gratin, recouvrez le fond d'une fine couche de crème fraîche puis déposez une couche de lasagnes. Recouvrez de sauce tomatée à la viande, de quelques tranches de mozzarella, un peu de crème et du basilic ciselé.
- Répétez l'opération au moins 2 fois.
- Terminez par une couche de sauce tomatée à la viande. Déposez le reste de mozzarella et saupoudrez de parmesan.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pour 20-25 minutes dans un four chaud.