

LASAGNES A L'AGNEAU (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du livre "Ma cuisine au quotidien"

J'ai juste remplacé le bœuf par de l'agneau

Ingrédients :

- 12 feuilles de lasagnes sèches
- 200 g de fromage râpé
- pour la sauce bolognaise revisitée à l'agneau :
- 1 oignon
- 200 g de légumes variés (navet or, carotte, courgette)
- 40 g d'huile d'olive
- 650 g d'agneau
- 100 g de vin blanc sec
- 300 g de tomates concassées
- 1 1/2 c à c de sel
- 1 1/2 c à c de poivre
- pour la béchamel :
- 1000 g de lait
- 80 g de beurre
- 100 g de farine
- 1 c à c rase de sel
- 2 pincées de noix de muscade
- 200 g de parmesan

Préparation :

- la sauce bolognaise revisitée à l'agneau:
- mettre les légumes coupés en gros morceaux et l'huile d'olive dans le bol puis mixer 5 secondes à vitesse 7
- racler les bords à l'aide d'une spatule
- puis rissoler 5 minutes à 120°C vitesse 2
- pendant ce temps hacher la viande d'agneau
- ajouter la viande d'agneau hachée
- puis rissoler 8 minutes à 120°C en sens inverse vitesse 1
- ajouter le vin blanc sec puis mijoter 5 minutes température varoma en sens inverse à vitesse 1
- ajouter les tomates concassées, le sel et le poivre et mijoter 20 minutes à 100°C en sens inverse vitesse cuillère
- transvaser dans un récipient et réserver

- la sauce béchamel :
- mettre le lait, le beurre, la farine, le parmesan, le sel et la noix de muscade dans le bol puis cuire 12 minutes à 100°C vitesse 3
- l'assemblage :
- préchauffer le four à 180°C, beurrer un plat à gratin
- couvrir le fond du plat d'une fine couche de sauce bolognaise
- ajouter une couche de feuilles de lasagne
- couvrir d'une nouvelle couche de sauce bolognaise
- couvrir de sauce béchamel
- répéter jusqu'à épuisement des ingrédients
- terminer par une couche de sauce béchamel, saupoudrer de fromage râpé
- enfourner 30 à 40 minutes
- laisser reposer 15 minutes avant de couper en parts rectangulaires et de servir

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>