

Lasagne en mijoteuse (Bedon Gourmand)

Dans le cahier gourmand de La Presse du 13 octobre 2012, il y avait 3 recettes du nouveau livre de Ricardo. J'ai été tout de suite tentée par la lasagne. J'avais par contre un doute: celui de me retrouver avec des pâtes bien trop pâteuses. Je connais 2 personnes qui l'ont fait et qui ont beaucoup aimé. Ce fût donc mon souper de dimanche et nous avons tous adoré!!! Les pâtes étaient juste parfaites. Dès la fin de la cuisson (3h30 pour moi au lieu de 4h comme mentionné dans la recette), j'ai toute de suite fermée la mijoteuse, j'ai enlevé le contenant et l'ai laissé sur une grille. A refaire très bientôt!

Ingrédients

- 454 g de chair de saucisses italiennes douces ou épicées (environ 4)
- 1 grosse carotte, pelée et râpée finement
- 1 branche de céleri, hachée finement
- 115 g de champignons blancs, hachés finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 4 tasses de sauce tomate maison ou du commerce
- 12 feuilles de lasagne non cuites (environ)
- 1 tasse de fromage parmigiano reggiano râpé
- 1 contenant de 475 g de fromage ricotta
- 1 1/2 tasse de fromage mozzarella râpé
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un bol, mélanger la viande, la carotte, le céleri, les champignons et l'ail. Saler et poivrer. Réserver.
2. Répartir 1/2 tasse de sauce tomate au fond de la mijoteuse. Couvrir d'un rang de pâtes. Ne pas hésiter à les casser au besoin.
3. Y répartir un tiers du mélange de viande. Couvrir avec 1 tasse de sauce tomate et parsemer de 1/3 tasse de parmesan. Couvrir d'un rang de pâtes et ajouter le fromage ricotta.
4. Poursuivre avec un rang de pâtes. Y répartir un tiers du mélange de viande. Couvrir avec 1 tasse de sauce tomate et parsemer de 1/3 tasse de parmesan.
5. Couvrir de pâtes et répéter avec le reste de la viande, 1 tasse de sauce tomate et le parmesan. Terminer avec le reste de la sauce et parsemer de fromage mozzarella.
6. Couvrir et cuire à basse température (low) 4 heures. Selon le type de mijoteuse, le temps de cuisson peut varier. Lorsque les pâtes sont tendres à la pointe d'un couteau, la lasagne est prête. Il n'est pas conseillé de garder sur réchaud (warm) après la cuisson, car les pâtes deviennent alors beaucoup trop molles.

Portions: 6