

ONE POT DE LASAGNE AU VEAU HACHÉ

Ingrédients : pour 4 portions

- 1 lb (454 g) de veau haché
- *Ajout de 2 grosses gousses d'ail, hachées et divisées*
- *Ajout d'1 oignon jaune haché*
- *Ajout d'½ barquette (113 g) de champignons, émincés*
- 2 tasses (500 ml) de sauce tomate aux légumes et fines herbes (*j'ai utilisé une sauce tomate non aromatisée à laquelle j'ai ajouté une grosse pincée d'origan, 2 grosses pincées de basilic séché au début, et en fin de cuisson, 2 grosses poignées de basilic frais, et une petite poignée de ciboulette ainsi que de persil frais, le tout haché*)
- 1 ½ tasse (375 ml) de bouillon de poulet
- 10 pâtes à lasagne sans précuisson cassées en morceaux (*il me manquait deux lasagnes que j'ai substitué par quelques mafaldine*)
- 1 tasse (120 g) de mozzarella râpée (*mélange de mozzarella et brick légèrement tassé*)
- Huile d'olive en quantité suffisante

Préparation :

1. Dans une grande poêle à haut rebord allant au four, chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Cuire le veau haché de 5 à 7 minutes en l'émiettant à l'aide d'une cuillère de bois. *Une minute avant la fin de la cuisson, ajouter une gousse d'ail hachée, et poursuivre la cuisson tout en mélangeant la préparation durant le temps restant. Réserver dans un plat.*
2. *Dans la même poêle, faire chauffer un peu d'huile, et sauter les champignons ainsi que l'oignon pendant quelques minutes. Ajouter une gousse d'ail hachée, et continuer la cuisson une minute de plus.*
3. Remettre la viande hachée dans la poêle et bien mélanger.
4. Incorporer la sauce tomate, le bouillon de poulet, (+ *les pincées de basilic et d'origan séché*). Porter à ébullition.
5. Ajouter les pâtes à lasagne et remuer. Couvrir et cuire de 10 à 12 minutes à feu doux en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pâtes à lasagne soient *al dente*.
6. *Ajouter les herbes fraîches hachées et mélanger.*
7. Garnir la préparation de mozzarella et brick. Cuire au four sous l'élément supérieur, à intensité maximale (broil) de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Suggestion : on pourrait mettre un demi-poivron haché aux légumes déjà ajoutés.

Source : déclinaison d'une recette Le veau du Québec

<https://www.veauduquebec.com/recettes/one-pot-de-lasagne-au-veau-hache/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 18 septembre 2025

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2025/09/one-pot-de-lasagne-au-veau-hache.html>