Lasagne crémeuse aux légumes et aux saucisses

Bedon Gourmand

Ingrédients

SAUCE AUX LÉGUMES ET AUX SAUCISSES

- 225 g de champignons blancs, coupés en deux
- 1 oignon, coupé en huit
- 1 branche de céleri, coupée en tronçons
- 1 carotte, coupée en tronçons
- 2 gousses d'ail, coupées en deux
- 340 g de chair de saucisses italiennes douces
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates italiennes en dés
- 1/2 tasse de bouillon de poulet ou d'eau
- 1 c. à thé d'origan séché
- 1/4 c. à thé de flocons de piment broyé

BÉCHAMEL

- 1/3 tasse de beurre
- 6 c. à soupe de farine tout usage non blanchie
- 3 tasses de lait
- 1/2 tasse de fromage parmesan frais râpé

GARNITURE

- 12 pâtes à lasagne cuites al dente
- 2 tasses de fromage mozzarella râpé

Préparation

SAUCE AUX LÉGUMES ET AUX SAUCISSES

1. Au robot culinaire, hacher finement les champignons. Transvider dans un bol. Hacher finement le reste des légumes. Réserver avec les champignons.
2. Dans une casserole à feu moyen-élevé, dorer la chair de saucisses dans l'huile en l'émiettant à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter le mélange de légumes et poursuivre la cuisson 5 minutes en remuant fréquemment. Ajouter le reste des ingrédients. Saler et poivrer. Porter à ébullition et laisser mijoter 40 minutes.

BÉCHAMEL

1. Entre-temps, dans une autre casserole à feu moyen, fondre le beurre. Ajouter la farine et poursuivre la cuisson 1 minute en remuant au fouet. Ajouter le lait en fouettant. Porter à ébullition. Laisser mijoter doucement 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Ajouter le fromage et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu. Saler et poivrer. Couvrir et réserver au chaud.

MONTAGE

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Dans un plat de cuisson de 33 x 23 cm (13 x 9 po), étaler 1 tasse de la sauce aux légumes. Couvrir d'un rang de pâtes. Répartir la moitié de la béchamel. Couvrir à nouveau d'un rang de pâtes, puis répartir 2 tasses de la sauce aux légumes. Poursuivre avec le reste de la béchamel, des pâtes, de la sauce aux légumes et terminer avec le fromage mozzarella (congeler à cette étape sans le fromage, si désiré). Déposer le plat sur une plaque de cuisson.
3. Cuire au four 40 minutes. Dorer sous le gril (broil), si désiré. Laisser reposer 15 minutes avant de servir la lasagne.

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 1h40

Portions: 8

se congèle

Source: Ricardo volume 18 numéro 8