

Tartisagne-lasiflette



Pour 4 personnes

- Des lasagnes
- 450 grammes de bœuf haché (environ, on ne s'énerve pas s'il y a 40 grammes de plus quand le boucher pèse la viande)
- 3 carottes
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates pelées
- 500 ml de bouillon de bœuf maison (à défaut, de l'eau)
- 250 g de ricotta
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 20 cl de crème épaisse
- 1 demi reblochon

Dans une cocotte en fonte, faire revenir l'oignon et les carottes taillées en brunoise avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Lorsque l'oignon commence à être fondant, ajouter deux cuillères à soupe de sucre, mélanger et laisser compoter une dizaine de minutes à feu doux en surveillant pour ne pas que ça crame.

Ajouter la viande, saler, poivrer et laisser dorer. Lorsque la viande est dorée, ajouter le vin et porter à ébullition, puis laisser évaporer à gros bouillons.

Baisser la chaleur et ajouter l'ail écrasé, les tomates ainsi que leur jus et le bouillon de bœuf. Couvrir et laisser cuire au moins une demi-heure à feu doux. Une heure, c'est encore mieux. Et si on peut, on fait la sauce la veille.

Goûter la sauce et rectifier l'assaisonnement si besoin. Perso, je mets parfois un peu de sel au céleri mais c'est facultatif. Si la sauce est trop acide, il suffit de rajouter un peu de sucre, ou alors une demi cuillère à café de bicarbonate alimentaire.

Mélanger la ricotta et la crème, poivrer.

Préchauffer le four à 215°C.

Dans un grand plat rectangulaire, déposer un peu de sauce et bien étaler, puis recouvrir de plaques de lasagne.

Recouvrir de sauce à la viande, puis ajouter quelques cuillères de mélange ricotta-crème fraîche.

Ajouter une nouvelle couche de plaques de lasagne, puis de sauce et de ricotta-crème. Bien étaler pour que toutes les plaques soient bien recouvertes. Couper le reblochon dans le sens de l'épaisseur et le déposer sur le mélange, croûte vers le haut.

Enfourner pour 20 minutes, puis baisser la température à 180°C et laisser confire encore une bonne demi-heure en surveillant. Si le dessus noircit trop, couvrir de papier alu.

Déguster bien chaud en regardant la neige tomber