Lasagnes d'agneau de Julia et Mathieu

Faire cuire du ragoût ou/et du collier d'agneau dans un bouillon avec quelques herbes (thym, romarin, sarriette...) pendant 1h30.

Laisser refroidir puis désosser en dégraissant la viande.

La hacher grossièrement avec une gousse d'ail.

Faire revenir la viande avec du coulis de tomates, un oignon et du sel, du poivre dans une poêle.

Faire une sauce béchamel en parallèle.

Dans un plat à gratin, alterner des couches de béchamel, pâtes à lasagne, mélange viande-tomate. Terminer par une couche de béchamel parsemée de fromage.

Enfourner jusqu'à ce que les pâtes soient bien cuites.

Variante estivale à la courgette et aubergine.

Pour un plat plus allégé et plus rapide à faire, remplacer la béchamel par des lamelles de courgettes crues dans les différents étages du plat.

Ajouter quelques aubergines à la tomate.

Recouvrir la dernière couche de pâtes, de crème fraiche avec du fromage à gratiner! Laisser cuire doucement et un peu plus longtemps.



Déguster bien chaud !!!