

Lasagnes à la façon de Morana

- Une boîte de pulpe de tomate (Rendelemiş Domates 705g-Carrefour par ex)
- 3 oignons
- 300g carotte (3-4 moyennes)
- 3 gousses d'ail
- 2 branches de céleri
- 500g viande hachée
- 1/2 bouquet de persil 30g de cèpes séchés
- 300g parmesan râpé
- sel, poivre, 4 épices
- 15 feuilles de lasagnes (Barilla)
- 200 g beurre
- $\frac{1}{2}$ verre d'huile d'olive
- 6 cuillères à soupe bombées de farine
- 1,5 l de lait
- sel, poivre, muscade, 4 épices

Emincer finement les oignons, les carottes et le céleri. Ecraser au presse-ail les 3 gousses.

Faire revenir dans l'huile oignon et ail dans une grande casserole, en remuant. Quand l'oignon est devenu transparent, ajouter la viande hachée puis le persil haché finement.

Quand la viande a perdu sa couleur rouge, ajouter carottes et céleri. Saler, poivrer, et ajouter $\frac{1}{2}$ cuillère à café de 4 épices.

Ajouter les tomates.

Faire gonfler les champignons dans un verre d'eau chaude. Après quelques minutes, rajouter dans la préparation. (On peut utiliser d'autres champignons !!) avec l'eau .

Laisser mijoter à feu doux pendant 2 h (idéalement, mais on peut raccourcir le temps !) en couvrant la casserole mais en laissant une cuillère en bois pour permettre à la vapeur de s'échapper.

A la fin de la cuisson, ajouter 50 g de beurre.

Préparer une béchamel (10-15 mn) :

Faire fondre le beurre restant (150 g) dans une casserole, ajouter la farine en remuant, ajouter le lait hors du feu en mélangeant bien avec un fouet puis

remettre sur feu moyen et continuer à mélanger jusqu'à ce que la béchamel soit prise. Saler, poivrer et ajouter de la noix de muscade généreusement.

Les lasagnes :

Faire chauffer une grande casserole d'eau salée. Ajouter une cuiller à soupe d'huile. Quand l'eau arrive à ébullition, baisser le feu (petits frémissements) et mettre les feuilles de lasagne à cuire en les déposant verticalement dans l'eau. Mélanger doucement pour qu'elles n'attachent pas. Les sortir au bout de 2-3 mn en remplaçant l'eau bouillante par de l'eau froide et les poser sur un linge humide.

Dans un grand plat à gratin, commencer le dressage :

- sauce dans le fond puis :
 - o lasagnes (cote à cote sur toute la surface du plat)
 - o sauce tomate (couche fine)
 - o béchamel
 - o parmesan

Continuer dans le même ordre (on peut mettre 5 étages de lasagnes) :

- o lasagne (cote à cote sur toute la surface du plat)
- o sauce tomate (couche fine)
- o béchamel
- o parmesan

Terminer par une couche de parmesan.

Faire cuire 20 -30 mn au four à 180°

Normalement il vous reste de la sauce tomate à la viande pour accompagner des pâtes !!, par contre la béchamel est entièrement utilisée.

Bon Appétit !!