Lasagnes aux poireaux

Aujourd'hui c'est un petit plat revigorant pour cet hiver bien froid, des Lasagnes ! Mais pour changer un petit peu des classiques on va y ajouter des poireaux, un vrai légume de saison.

A vos casseroles, c'est parti !!

Préparation : 50 mn
Cuisson : 30 mn

Pour 6 personnes

1 belle botte de poireaux
500 g de viande de boeuf haché
plaques de lasagne (une quinzaine environ)
1 grosse boîte de tomates pelées
40 cl de " crème " soja
2 échalotes
10 g de beurre
2 cas de thym (surgelé)
2 cas de basilic hâché (surgelé)
80 g de fromage râpé
huile d'olive
sel, poivre

Pelez et hachez les échalotes et faites-les fondre dans une poêle avec le beurre. Ajoutez les poireaux coupés en rondelles et un verre d'eau. Salez et poivrez et laissez mijoter à feu doux jusqu'à évaporation complète de l'eau.   

Faites revenir la viande hachée dans une poêle avec de l'huile d'olive, puis ajoutez les tomates concassées, le thym effeuillé et le basilic ciselé. Salez, poivrez et faites cuire environ 10 minutes. Bien contrôler l'assaisonnement de la viande à ce niveau, ne pas hésiter à rajouter un peu de poivre (enfin si vos aimez, moi j'adore)

Plongez les plaques de lasagne dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 2 minutes, égouttez-les et disposez-en trois dans un plat à four huilé. Attention à ce que les plaques ne collent pas entre elles lors de la cuisson dans l'eau bouillante.

Disposez sur les premières plaques de lasagne la moitié de la préparation à la viande, puis 3 autres plaques de lasagnes.

Mélangez la crème avec les poireaux et ajoutez la moitié de cette préparations ainsi qu'une autre couche de lasagnes.

Couvrez avec le reste de viande, encore une couche de lasagnes et terminez par les poireaux que vous parsèmerez de fromage râpé et quelques noix de beurre sur le dessus.   

Enfournez à four chaud à 210°C (thermostat 7) pendant au moins 30 minutes.  Pour finir... Servir chaud dans le plat de cuisson. Et bon appétit !

Concernant le thym et le basilic, en cette saison il est difficile d'en avoir du frais et le plus simple est de les utiliser surgelés. C'est très pratique d'utilisation et en fait très économique à cette saison. Voilà le pourquoi du mot " surgelé " mis entre parenthèse dans la liste des ingrédients.

Pour la "crème" soja, on peut évidemment mettre aussi de la crème fraîche liquide pour les plus gourmands.

Au niveau des photos, pour une fois je n'avais mis que 20 cl de crème soja, et le résultat était un peu sec, alors je remet 40 cl maintenant.

Tekiro

Par

Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le dimanche 19 décembre 2010
Consultable en ligne : http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/12338-lasagnes-aux-poireaux.html