



LASAGNES A LA COPPA

Temps préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 30 mn

Ingrédients : pour 4 personnes

- 8 Feuilles de Lasagnes Barilla
- 350g de viande de boeuf hâché
- 400g de sauce tomate (*voir ici recette*) ou surgelé Picard
- 10 petites tranches de Coppa
- 1 petit oignon blanc
- Thym, poivre, sel.
- huile d'olive
- 300g de Comté râpé

Sauce Béchamel :

- 500 ml de lait
- 50 g de beurre
- 50g de farine
- noix de muscade râpé

Matériel :

1 plat rectangulaire à lasagnes

PREPARATION

1 – Préparer la sauce tomate à la viande : Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle et faire revenir doucement les oignons finement hachés. Au bout de 5 mn, ajouter la viande. La faire revenir en l'écrasant avec une fourchette.

Puis ajouter la sauce tomate, le thym et le poivre. Déposer les tranches de coppa découpées en lanières. Mélanger le tout et laisser mijoter pendant 15 mn. Si besoin, ajouter un peu d'eau : la préparation doit rester humide.

2 – Préparer la sauce béchamel : Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter d'un coup la farine. Mélanger vivement avec un fouet jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajouter le lait petit à petit en remuant sans cesse jusqu'à obtenir un mélange qui s'épaississe. Saler peu, poivrer et ajouter une pincée de noix de muscade fraîchement râpée.

3 – Préchauffer le four à chaleur tournante à 200°C.

4 – Beurrer un plat rectangulaire : Pour commencer, verser un peu de béchamel sur le fond du plat puis procéder comme suit :

- Déposer une surface de lasagnes,
- Verser de la sauce à la viande,
- Verser de la sauce béchamel,
- Saupoudrer de comté.

Recommencer 4 fois. Sur la dernière couche, mettre uniquement de la sauce béchamel et recouvrir généreusement de Comté râpé.

CUISSON

Mettre au four pour 30 mn environ. Laisser reposer 1/4 heure avant de consommer.