

LASAGNES AU CAVIAR DE TOMATES SÉCHÉES

Ingrédients

- ½ paquet de pâte à lasagne
- 250 g de viande hachée de bœuf
- 150 g de chair à saucisse
- 1 boîte de tomates en dés
- **200 g de caviar de tomates séchées Lachaud**
- 1 bouteille de purée de tomate
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- huile d'olive
- sel, poivre
- basilic frais
- mozzarella (spécial cuisson de préférence, éviter la mozzarella de bufflonne qui ne tient pas à la cuisson)

Pour la Béchamel :

- beurre
- Maïzena
- lait

Préparation

(Si vous avez le temps, laissez cuire la sauce tomate environ 1h à feu doux en rajoutant un peu d'eau si nécessaire)

Laver et hacher finement l'oignon, la carotte, la branche de céleri (en ayant pris soin d'en retirer les feuilles que l'on réserve pour plus tard).

Dans une marmite ou une cocotte, verser un fond d'huile d'olive et y ajouter la moitié du mélange préalablement préparé, puis y ajouter la tomate en dés et la purée de tomates.

Ajouter ensuite un bouquet constitué des feuilles de céleri et de deux branches de basilic entières, bouquet que l'on retirera en fin de cuisson de la sauce.

Préparer à part une béchamel classique et la réserver.

Prendre ensuite un autre récipient et y ajouter un fond d'huile d'olive, le reste de hachis (carotte + oignon + céleri), puis y ajouter la chair à saucisse, laisser cuire environ 5 minutes et ajouter la viande hachée de bœuf.

Lorsque le mélange a pris sa couleur, le retirer du feu et le mélanger avec la béchamel.

Procéder ensuite en faisant une couche de pâte, une couche de tomate, une couche de béchamel + viande, en rajoutant quelques feuilles de basilic entre chaque couche.

À une couche intermédiaire (de préférence au centre), remplacer la sauce tomate par le caviar de tomates séchées (vous pouvez également l'étaler sur le dessus des lasagnes).

Laisser cuire environ 35 minutes à four moyen et recouvrir de mozzarella coupée en petits morceaux 5 minutes avant la fin de cuisson.

Une fois la mozzarella fondue, retirer du four et servir chaud (vous pouvez également agrémenter votre plat d'un peu de parmesan râpé sur le dessus).