

LASAGNE À LA VIANDE MAISON DE CHEF CHRISTIAN

Portions
8

Temps de préparation
20 min

Temps de cuisson
45 min

Ingrédients

16 pâtes à lasagne

1 paquet de salami

1 paquet de pepperoni

1 litre (4 tasses) de sauce à la viande de Chef Christian
(voir la recette à la page 3)

Fromage mozzarella râpé ou autre fromage à pâte ferme pour gratiner



PRÉPARATION

1. **Sur le poêle à feu élevé, porter une grande marmite d'eau à ébullition. Lorsque l'eau bout, ajouter les 16 pâtes à lasagne et s'assurer qu'elles ne collent pas. Sortir les pâtes lorsqu'elles atteignent une cuisson al dente.**
2. **Égoutter les pâtes et les étendre sur des linges à vaisselle propres pour les laisser refroidir.**
3. **Prendre un grand plat rectangulaire allant au four et étendre une mince couche de sauce à la viande au fond.**
4. **Créer un étage de pâtes à lasagne au fond du plat et recouvrir d'une autre mince couche de sauce.**
5. **Ajouter les tranches de salami.**
6. **Parsemer du fromage râpé sur la surface, en faisant attention de ne pas la recouvrir complètement**
7. **Remettre une couche de pâtes, puis ajouter une autre mince couche de sauce à la viande.**
8. **Répondre le pepperoni sur la surface. Répéter les étapes 6 et 7 pour les 2 couches suivantes.**
9. **Recouvrir d'une dernière couche de pâtes. Mettre la sauce en surface et couvrir d'une généreuse couche de fromage râpé.**
10. **Couvrir d'un papier d'aluminium et mettre au four pour 40 minutes**
11. **Lors des 5 dernières minutes de cuisson, retirer le papier d'aluminium et mettre le four à « Broil » pour faire griller le fromage en surface. Surveiller pour ne pas brûler le fromage.**
12. **Couper en portions selon l'appétit de vos invités!**

QU'EST-CE QU'ON BOIT ?

Chef Christian recommande de servir la lasagne avec le vin Côte des Limousins Rouge, recommandé par le sommelier Marc-Antoine Bergeron de Terroir l'agence

BON APPÉTIT!

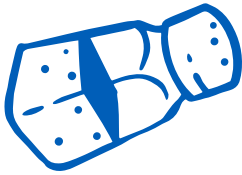


SAUCE À LA VIANDE MAISON DU CHEF CHRISTIAN

Portions
16

Temps de préparation
20 min

Temps de cuisson
130 min



Ingrédients

1.kg (2,2 lbs) de porc haché mi-maigre

2.gros oignons émincés

2 carottes, pelées et coupées en petits dés

45 ml (3 c. à soupe) d'épices à l'italienne

3 gousses d'ail, hachées finement

2 cannes de 796 ml de tomates entières en conserve

2 cannes de 156 ml de pâtes de tomates en conserve

1 pot de 660 ml de Coulis de tomates (rincer les contenants et mettre dans la sauce)

5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire

Quelques gouttes de sauce tabasco ou autre sauce piquante

60 ml ($\frac{1}{4}$ de tasse) de sauce chili

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

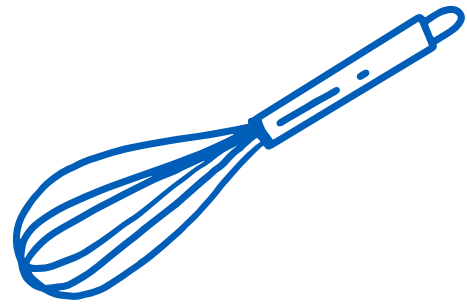
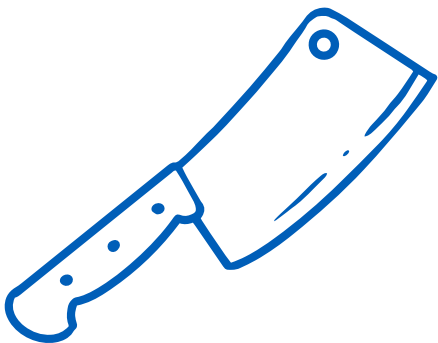
60 ml ($\frac{1}{4}$ de tasse) de beurre

Sel et poivre



PRÉPARATION

1. **Dorer les oignons et les carottes de 5 à 6 minutes. Ajouter les épices à l'italienne, le sel et le poivre.**
2. **Ajouter le porc haché dans la même casserole et saisir complètement. Saler et poivrer.**
3. **Ajouter les 2 conserves de pâte de tomates. Mélanger et laisser mijoter de 1 à 2 minutes.**
4. **Ajouter les tomates entières et le coulis de tomates. Rincer les boîtes à l'eau et ajouter à la sauce.**



5. **Ajouter la sauce Worcestershire et la sauce chili. Rectifier l'assaisonnement en épices, sel et poivre.**
6. **Porter la sauce à ébullition.**
7. **Baisser la chaleur à feu très doux et laisser mijoter à découvert pour environ 2h30.**
8. **Utiliser dans la recette de Lasagne à la viande de Chef Christian ou servir avec les pâtes de votre choix.**

BON APPÉTIT!