

Lasagne au Brugge Prestige, Brugge Vieux et viande d'agneau

Ingredienten:

200 g de beurre Nazareth

200 g de Brugge Prestige râpé

200 g de Brugge Vieux râpé

250 g de viande d'agneau en petits dés

250 g de feuilles de lasagne

3 carottes découpées en morceaux

2 gros oignons découpés en morceaux

2 poivrons rouges découpés en morceaux

3 branches de céleri blanc découpées en morceaux

120 g de pois

300 g de potiron découpé en morceaux

¼ de litre de bouillon de poule

150 g de farine

125 ml de crème entière

Poivre et sel

Préparation:

Dans un récipient, faites chauffer 150 g de beurre et faites-y suer les carottes, l'oignon, et le céleri durant 5 minutes ; ajoutez ensuite le potiron et le poivron et poursuivez la cuisson 10 minutes.

Versez la crème et le bouillon, puis ajoutez les petits pois. Assaisonnez de poivre et sel.

En mélangeant vigoureusement sur un feu modéré, saupoudrez de farine.

Cuisez la viande dans 50 g de beurre puis ajoutez-la aux légumes. Mélangez à nouveau correctement puis retirez du feu.

Déposez une feuille de papier de cuisson dans un plat allant au four de 25 x 32 cm et garnissez, dans l'ordre, d'une couche de feuilles de lasagne, de la moitié du mélange de légumes et de viande, de la moitié du fromage (Vieux et Prestige) puis d'une seconde couche de lasagne, d'une seconde couche de mélange et du reste du fromage.

Enfournez le tout dans un four préchauffé à 180 - 200° durant 30 minutes jusqu'à obtention d'une jolie croûte.

4 personen

60 min

Plat principal

