

Lasagne à la Viande et au Brocoli

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	4-6 plaques
- BROCOLI(S)	500g
- HACHIS PORC & BOEUF	650g
- CONCENTRE DE TOMATES	140g
- BEURRE	60g
- FARINE	60g
- LAIT	650 ml
- MOUTARDE	1 c à s (à l'ancienne)
- GRUYERE RAPE	200g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire le hachis de viande dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Lorsqu'il est bien rissolé, intégrez-y le concentré de tomates hors du feu. Réservez.
- Entre temps, détaillez le brocoli en bouquets et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez. Ecrasez au presse-purée, salez et poivrez. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez. Lorsqu'elle est à consistance voulue, intégrez la moutarde à l'ancienne en fouettant.
- Répartissez un fond de béchamel dans un plat à gratin, puis une couche de pâte.
- Ensuite, déposez un peu de brocoli ainsi que le hachis au concentré de tomates.
- Ajoutez du gruyère et nappez de béchamel.
- Répétez les opérations en terminant par une plaque de lasagne.
- Versez le reste de béchamel sur le tout, ajoutez le gruyère râpé restant. Salez et poivrez.
- Enfournez pour 30-35 minutes jusqu'à obtention d'une croûte bien dorée (terminez éventuellement sur la position grill).