

Pain de Viande en Lasagne aux Épinards et son Coulis de Tomates Gratiné

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	650-700g
- LASAGNE(S)	2-4 feuilles
- FROMAGE D'ABBAYE	6 tranches (Chimay)
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- EPINARDS	200g
- GOUSSE(S) D'AIL	2 + 2
- OEUF(S)	1
- PERSIL	
- CHAPELURE	60g
- OIGNON(S)	1
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- VINAIGRE BALSAMIQUE	30 ml
- COULIS DE TOMATES	400 ml
- CONCENTRE DE TOMATES	1 + 1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec le persil, 2 gousses d'ail émincées, l'œuf, la chapelure, 1 c à soupe de concentré de tomates, sel et poivre.
- Faites fondre les épinards dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Intégrez-y la ricotta. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Filmé un moule à cake de papier sulfurisé.
- Déposez $\frac{3}{4}$ du hachis dans le moule et façonnez-le afin de creuser le centre en repoussant la viande sur les bords du moule sur une épaisseur plus ou moins constante.
- Déposez une feuille de lasagne sur le fond. Surmontez d'une couche de ricotta aux épinards puis de fromage d'abbaye. Répétez l'opération jusqu'au-dessus du moule en terminant par une feuille de lasagne.
- Recouvrez du reste de viande hachée. Salez et poivrez le sommet.
- Enfournez pendant 40 minutes.
- Pendant ce temps, faites fondre l'oignon émincé avec les 2 dernières gousses d'ail. Ajoutez le sucre et le vinaigre. Laissez réduire 1 minute puis intégrez 1 c à soupe de concentré de tomates et le coulis de tomates. Salez et poivrez. Laissez mijoter 2-3 minutes puis réservez.
- Après le temps de cuisson du pain de viande, sortez-le du four et démoulez-le délicatement en le versant dans un grand plat à gratin. Nappez-le de sauce tomates et garnissez-le de 2 tranches de fromage d'abbaye.
- Réenfournez pour 10-12 minutes.
- Coupez en portion de 3-4 cm par personne.

