

Dôme de Lasagnes au Pesto, Hachis et Jambon

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 45 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	8-10 plaques (fraîches)
- HUILE D'OLIVE	un peu
- JAMBON SERRANO	4-5 tranches
- PESTO VERT	130g
- HACHIS PORC & BOEUF	300g
- OIGNON(S)	1
- COULIS DE TOMATES	100 + 100 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- MOZZARELLA	150g râpée et sèche
- PARMESAN RÂPÉ	50g
- ORIGAN	
- BEURRE DE CUISSON	30g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	350 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Confectionnez une béchamel épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez. Réservez.
- Faites cuire le hachis dans de l'huile chaude puis ajoutez l'oignon émincé finement. Incorporez 100 ml de coulis de tomates avec le concentré de tomates, de l'origan, sel et poivre. Laissez réduire quelques minutes. Réservez.
- Huilez un peu et chemisez de papier sulfurisé un plat en pyrex de la forme d'un dôme.
- Coupez les plaques de lasagnes en deux dans le sens de la longueur, si nécessaire, faites-les ramollir quelques instants dans de l'eau chaude puis répartissez-les en rosace sur le pourtour du plat.
- Déposez alors la moitié du jambon avec un peu de béchamel et de mozzarella.
- Surmontez d'une couche de lasagne et répétez l'opération avec le reste de jambon, un peu de béchamel et de mozzarella.
- Recouvrez d'une couche de pâte puis la moitié du pesto, un peu de béchamel, une couche de pâte puis le reste du pesto avec un peu de béchamel avant une nouvelle couche de pâte.
- Déposez alors le reste de béchamel et le hachis épicé au coulis de tomates.
- Refermez le dôme avec les bandes de lasagnes du pourtour.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournez 45 minutes.
- Dans un petit plat creux, mélangez le reste du coulis de tomates avec un peu d'origan, sel, poivre. Ajoutez un peu de mozzarella et la moitié du parmesan.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retournez le dôme délicatement dans un plat à gratin huilé.



- Montez le four à 250°C sur position grill.
- Déposez la sauce tomates aux fromages sur le sommet du dôme et saupoudrez du reste de parmesan ainsi qu'un peu d'origan.
- Enfourez encore 10 minutes.
- Coupez alors le dôme en portions.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.

