

Lasagnes Façon Chili Con Carne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- LASAGNE(S)	8-10 plaques
- OIGNON(S)	1
- FILET AMERICAIN	500g
- COULIS DE TOMATES	150 ml
- VIN ROUGE	100 ml
- EAU	50 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	2 noix
- HARICOTS ROUGES	200g
- MAÏS (GRAINS)	125g
- AIL EN POWDRE	
- PIMENT DE CAYENNE	
- SUCRE SEMOULE	1 morceau
- ORIGAN	
- BEURRE DE CUISSON	25g
- FARINE	25g
- LAIT	250 ml
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	
- ORANGE(S)	1 en accompagnement



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Faites revenir l'oignon dans du beurre chaud, puis ajoutez le hachis. Salez et poivrez. Intégrez alors l'ail, les haricots et le maïs égouttés. Assaisonnez de piment de cayenne et d'origan. Remuez quelques minutes.
- Mouillez avec le coulis de tomates, le vin rouge, un peu d'eau. Ajoutez encore le morceau de sucre et laissez mijoter pendant 15-20 minutes.
- Confectionnez alors une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez avec de sel, poivre et muscade. Laissez bien épaissir puis intégrez la crème. Réservez.
- Dans un plat à gratin, nappez le fond d'huile d'olive puis déposez un paquet de lasagne.
- Répartissez un peu de chili con carne et ensuite nappez de béchamel.
- Répétez l'opération jusqu'au-dessus du plat en terminant par une plaque de pâte. Nappez du reste de béchamel.
- Saupoudrez de gruyère râpé et de paprika.
- Enfournez pour 20-25 minutes afin d'obtenir une belle croûte.
- Servez dès la sortie du four accompagné de quartiers d'orange.

Remarque:

Accompagnez de salade verte.