

Lasagnes de Boeuf et Pancetta aux Pois et Carottes (Pastúsia)

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Lasagnes	6 plaques
- Filet Américain	500g
- Pancetta (Jambon)	12-14 tranches
- Persillade	½ c à soupe
- Coulis de Tomates	300 ml (passat maison DI-488)
- Concentré de Tomates	50g
- Carottes	2 belles
- Oignons	1
- Petits Pois	140g
- Vinaigre Balsamique	2 c à soupe
- Beurre de Cuisson	35g
- Farine	35g
- Lait	350-400 ml
- Moutarde	½ c à café
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Parmesan Râpé	125g
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Coupez la carotte en petits dés puis faites-les cuire au micro-onde pendant 5 minutes sous un film alimentaire.
- Emincez l'oignon finement. Egouttez les petits pois.
- Dans une grande poêle, faites revenir l'oignon émincé et la viande hachée dans de l'huile chaude. Salez et poivrez.
- Pendant ce temps, coupez la pancetta en lanières et faites-la revenir dans une autre poêle (sans ajout de matière grasse) jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Réservez.
- Confectionnez un béchamel avec le beurre de cuisson, la farine et le lait. Laissez épaissir puis incorporez la moutarde et la crème. Salez et poivrez.
- Dans la poêle de la viande, ajoutez le coulis de tomates, le vinaigre balsamique, le concentré de tomates et la persillade. Rectifiez l'assaisonnement. Laissez mijoter encore 10 minutes.
- Incorporez ensuite les dés de carottes et les petits pois. Mélangez bien.
- Montez alors la lasagne en alternant les couches de béchamel, de pâtes, la viande avec le coulis et les légumes, les lanières de pancetta puis saupoudrez de parmesan.
- Terminez le montage par une (ou deux) feuille de lasagne recouverte du reste de béchamel. Saupoudrez généreusement de parmesan.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Enfournez pour 20-25 minutes.
- Accompagnez d'une salade verte et régalez-vous !