LASAGNES À LA VIANDE ET AUX LÉGUMES

- **Pour la sauce bolognaise** :
  Faites fondre le beurre dans une grande casserole. Rajoutez la pancetta, les carottes, le céleri et les oignons puis faites revenir le tout pendant 10 mn.
  Ajoutez les viandes hachées et écrasez-les avec une fourchette pour bien les émietter. Faites cuire environ 15 mn puis ajoutez le vin. Laissez bouillonner durant quelques minutes afin que l'alcool s'évapore, grattez le fond de la casserole avec une spatule pour éviter que le mélange n'attache. Incorporez alors le concentré de tomates, préalablement dilué dans un grand verre de bouillon pour lui donner la consistance d'une sauce. Laissez mijoter pendant 1h30, en rajoutant du bouillon si la sauce devenait trop consistante. En fin de cuisson, mouillez avec un peu de bouillon pour obtenir une consistance homogène. Assaisonnez de sel et de poivre et réservez.
- **Pour les lasagnes** :
  Battez les œufs dans un bol. Farinez les tranches d'aubergine, plongez-les dans les œufs battus et faites-les dorer de chaque côté à feu moyen, dans une bonne quantité d'huile, pendant +/- 10 mn. Salez, poivrez, égouttez et réservez.
  Faites revenir les cèpes dans l'huile d'olive, à feu moyen pendant +/- 10 mn (un peu plus s'ils sont surgelés). Salez, ajoutez la noix de muscade et réservez.
  Plongez les courgettes entières, avec leur peau, dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres (+/- 10 mn). Salez en fin de cuisson. Égouttez-les. Une fois refroidies, coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Réservez.
  Préchauffez le four à 200°C.
  Huilez un plat à four de +/- 20 x 30 cm et mettez dans le fond un tiers de la sauce bolognaise.
  Recouvrez d'une couche de lasagnes fraîches (si vous utilisez des lasagnes sèches, vous devrez au préalable les pré-cuire dans de l'eau bouillante salée - suivez les indications figurant sur votre paquet - de telle sorte qu'elles soient "al dente". Sortez-les délicatement de l'eau avec une écumoire et laissez-les sécher sur un linge propre).
  Ajoutez un tiers de Fontina et du parmesan. Puis étalez la moitié des aubergines et des champignons.
  Rajoutez un tiers de sauce bolognaise. Puis une couche de lasagne. Disposez toutes les courgettes cuites, face bombée sur le dessus et côte à côte dans le sens de la largeur. Recouvrez avec un autre tiers de Fontina et de parmesan, puis le reste des champignons et des aubergines. Terminez par le reste de sauce et le reste des fromages. Faites gratiner pendant 30 mn environ jusqu'à ce le plat ait une belle teinte dorée. Laissez reposer 10 mn avant de servir et servez les lasagnes avec une salade verte.

💡 Achetez votre parmesan et votre noix de muscade entiers et râpez-les au dernier moment.
Salez vos courgettes en fin de cuisson et ne couvrez pas la casserole pour qu'elles gardent une belle couleur.

Ingrédients pour 8 pers. :

Pour la sauce bolognaise :

100 g de **beurre**
100 g de **pancetta** (ou de gras de jambon cru)
2 grosses **carottes** finement hachées
2 branches de **céleri** hachées menu
2 **oignons** finement hachés
200 g de **viande de porc maigre**, hachée
200 de **viande de veau maigre** (ou de bœuf), hachée
2 verre de **vin rouge corsé**
+/- 75 cl de **bouillon de volaille ou de bœuf**
5 c. à soupe de **concentré de tomates**
Sel
Poivre du moulin

Pour les lasagnes :

2 **œufs**
120 g de **parmesan** râpé
1 grosse **aubergine** détaillée en rondelles de 5 mm
450 g de **cèpes** découpés en tranches (hors saison, achetez-les surgelés)
3 **courgettes**
200 g de **lasagnes** (fraîches de préférence, vous en trouverez chez tout bon traiteur italien ou chez Maison Cavameo dans mon menu Adresses. À défaut, les lasagnes sèches conviennent également très bien).
400 g de **Fontina**, détaillée en fines tranches (fromage italien que vous trouverez facilement chez un traiteur italien).
1/2 c. à café de **noix de muscade** fraîchement râpée
Huile d'olive pour la friture
Farine pour fariner
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

En cas de force majeure, mais seulement dans ce cas-là, un pot de sauce bolognaise toute faite peut dépanner, mais le résultat n'aura rien à voir, vous êtes prévenu ;-).

Vous pouvez remplacer la Fontina par d'autres fromages (mozzarella, ricotta, etc. mais cela aura moins de goût...).