



Sébastien GUYON

Boucherie Sébastien Guyon

3, Rue Marin

21 130 AUXONNE

Tel : 03 80 37 32 35

Lasagnes de Gibiers

POUR 4 PERSONNES

1 oignon
2 gousses d'ail
1 carotte
1 branche de céleri
400 g de viande de gibier hachée
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
150 ml de vin rouge
400 g de tomates pelées en conserve
sel, poivre
1 cuillère à café de romarin haché
2 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de farine
400 ml de lait
50 g de parmesan
Des feuilles de pâte à lasagnes.



PROGRESSION DE LA RECETTE

Éplucher et hacher l'oignon et l'ail. Éplucher la carotte, laver le céleri et couper en julienne.

Faites revenir la viande hachée dans l'huile d'olive, ajouter l'oignon, l'ail, la carotte et le céleri.

Ajouter le concentré de tomate. Verser le vin. Saler et poivrer puis laisser mijoter 30 minutes, il faut que la sauce soit assez épaisse.

À la fin de la cuisson ajouter le romarin.

Faire une béchamel avec le beurre la farine et le lait, saler et poivrer. Préchauffer le four à 180°.

Mettre un peu de béchamel dans le fond du plat à gratin. Couvrez avec de la pâte à lasagnes. Alternier ensuite les couches de viande, la sauce, et les pâtes à lasagnes. Terminer en saupoudrant de parmesan, et laissez cuire 45 minutes.