Lasagnes au bacon et à la brousse

Plat chaud

Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :40 min

Calories par portion : 438 Kcal

Charge glycémique par portion: 15.322

Les ingrédients

- 1.0 cs Huile d'Olive
- 1.0 u Oignon
- 1.0 u gousse ail
- 500.0 gr Tomate
- 2.0 u feuille basilic
- 1.0 cc Origan
- 1.0 p Thym
- 1.0 p Romarin
- 1.0 u Laurier feuille
- 1.0 cs Fécule de maïs
- 200.0 gr Lasagne (pâte)
- 500.0 gr Brousse lait entier
- 200.0 gr Bacon
- 200.0 gr Mozzarella

Préparation des lasagnes
Dans une casserole, faire bouillir de l'eau salée pour y faire cuire les plaques de lasagne.

Préparation de la farce
Dans une casserole, faites chauffer l'huile et faites rissoler les oignons hachés. Ajoutez l'ail haché et mouillez avec les tomates pelées et hachées. Incorporez le basilic haché, l'origan et le bouquet garni. Laissez mijoter à feu doux pendant 20min. Liez avec la fécule de maïs délayée dans un peu d'eau.
Préchauffer le four à 190°C.

Montage des lasagnes
Dans un plat allant au four, nappez le fond avec un peu de sauce tomates, recouvrez d'un tiers des plaques à lasagne, nappez d'un tiers de sauce, de la moitié de la brousse et du bacon cuit émincé. Répétez une nouvelle fois cette opération puis terminez avec des lasagne et reste de sauce tomate et la mozzarella.

Cuisson
Enfournez pour 30minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

Présentation
A proposer avec un peu de pesto.