

# La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

## LASAGNES DE POMMES DE TERRE

BIEN DE CHEZ NOUS

**20 mn.** de préparation + **50 mn.** de cuisson

BUDGET : "Medium"

DIFFICULTÉ : "Plus ambitieux"

4 personnes

### PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Placez les rondelles de pommes de terre dans une grande casserole d'eau bouillante. Couvrez, ramenez à ébullition puis laissez mijoter pendant 5 minutes. Égouttez. Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites-y légèrement revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez la viande hachée et laissez dorer pendant 3 à 4 minutes. Ajoutez les ingrédients restants, amenez à ébullition et laissez mijoter pendant 10 minutes à découvert. Disposez une couche de viande hachée au fond d'un grand plat à gratin. Recouvrez d'une couche de pommes de terre. Répétez en utilisant tout le mélange, en terminant par une couche de pommes de terre. Pour la garniture, mélangez ensemble l'œuf, le yaourt, le lait et le fromage. Recouvrez du mélange en ajoutant éventuellement du fromage, puis placez le plat dans le four préchauffé pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et la garniture dorée. Accompagnez d'une salade mélangée.

RECETTE ÉLABORÉE PAR des chefs européens ;  
Campagne financée avec le concours de l'Union  
Européenne et de la France



### INGRÉDIENTS

- ▶ 6 pommes de terre pour cuisson à l'eau/vapeur, finement tranchées (environ 800 g)
- ▶ 1 c. à s. d'huile végétale
- ▶ 1 oignon grossièrement haché
- ▶ 2 gousses d'ail écrasées
- ▶ 450 g de viande de bœuf hachée maigre
- ▶ Sauce Worcestershire (sauce anglaise à la saveur aigre-douce et légèrement piquante)
- ▶ 1 c. à s. de ketchup
- ▶ 200 ml de passata (coulis de tomate)
- ▶ 400 g de purée de tomates en conserve
- ▶ 1 feuille de laurier
- ▶ 1 c. à c. de copeaux de parmesan
- ▶ 1 œuf
- ▶ 150 ml de yaourt nature
- ▶ 50 ml de lait
- ▶ 50 g de fromage râpé + fromage en sus pour la garniture

### NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair ferme ont une bonne tenue à la cuisson et sont particulièrement recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau (pour des préparations culinaires telles que les salades, les raclettes, les choucroutes), pour une cuisson à la poêle (rissolées, sautées) et les gratins.