Lasagnes aux cèpes et à la pancetta

La pancetta est une charcuterie italienne, à base de poitrine de porc salée, poivrée et séchée pendant environ trois mois. En Italie, elle est souvent utilisée pour ajouter de la profondeur aux soupes et aux pâtes.

Ingrédients pour quatre personnes

18. Feuilles de lasagnes.

600 g de cèpes pieds et morceaux surgelés

100 g de pancetta

 300 ou 400 g de viande haché

10. Cl de vin blanc.

Aïe et persil frais

Sauce béchamel

100 g de parmesan

Huile d’olive

Étape de la recette

Préparer un grand récipient d’eau, bouillante, et tremper les feuilles de lasagnes quelques minutes, les égoutter et les mettre sur un torchon propre

Prendre une grande poêle et mettre de l’huile d’olive y faire revenir les cèpes jusqu’à que l’eau soit complètement évaporé salée poivrée ajouter l’ail et le persil et réserver

Prendre une autre poêle, faire revenir dans l’huile d’olive la pancetta coupée en morceaux, une fois revenue y ajouter la viande hachée de bœuf salé, légèrement poivrée une fois la viande revenu ajouter les 10 cl de vin blanc et laisser réduire et réserver

Dans une casserole, faire une béchamel avec du beurre, farine, lait et noix de muscade, salé poivrée

Préchauffer votre four, thermostat 6,7, prendre un plat à lasagnes beurré. Le fond ajouter Trois, plaques de lasagnes, ajouter les cèpes ensuite, viande hachée. Ensuite, béchamel, parmesan, continuer à nouveau avec trois feuilles de lasagnes montées jusqu’à finir avec la troisième rangée et finir avec béchamel et parmesan, enfourner au four et les cuire entre 25 et 35 minutes.

Déguster bien chaud.