

# Lasagne costaute sans béchamel : recette généreuse au bœuf, porc, ricotta et crème

Quand j'ai envie d'un plat de pâtes gratiné, copieux, bien fondant et franchement réconfortant, je fais cette lasagne costaute. Ce qui la distingue, c'est son montage riche et rustique : une sauce viande très généreuse, de la ricotta dans les étages, des champignons, des épinards, puis de la crème et du fromage sur le dessus à la place d'une béchamel classique. C'est le genre de recette parfaite pour un grand repas en famille, un dimanche gourmand ou simplement quand on veut une vraie lasagne maison qui ne fait pas semblant.

|                                                   |  |                                            |  |
|---------------------------------------------------|--|--------------------------------------------|--|
| <div>TEMPS DE PRÉPARATION</div> <div>40 min</div> |  | <div>TEMPS DE CUISSON</div> <div>2 h</div> |  |
| <div>CATÉGORIE</div> <div>plat principal</div>    |  | <div>PORTIONS</div> <div>6 Portions</div>  |  |
| <div>CUISINE</div> <div>Italienne</div>           |  | <div>CALORIES</div> <div>600 kcal</div>    |  |

## INGRÉDIENTS

### Pour la sauce à la viande

- 800 g 1.75 lb bœuf haché
- 800 g 1.75 lb porc haché
- 1 gros oignon rouge coupé en petits dés
- 2 carottes moyennes coupées en petits dés
- 15 g 1 c.à.s ail haché
- 30 ml 2 c.à.s graisse de canard ou huile d'olive
- 2 L 8 Tasses tomates broyées
- 2 feuilles de laurier
- 15 g 1 c.à.s thym frais
- 2 g 1/2 c.à.c poivre noir
- sel au goût
- 10 g 2 c.à.s basilic frais haché

### Pour les légumes

- 250 g 9 oz champignons tranchés
- 150 g 5 oz jeunes épinards

## Pour les fromages et la crème

- 250 g 1 Tasse ricotta
- 250 g 2 Tasses emmental râpé
- 500 ml 2 Tasses crème 35 %

## Pour le montage

- 9 à 12 feuilles de lasagne fraîches selon la taille du plat

## INSTRUCTIONS

---

1. Faire chauffer la graisse de canard ou l'huile dans une grande poêle. Cuire l'oignon et les carottes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter l'ail et cuire quelques secondes.
2. Dans une grande marmite, faire revenir le bœuf et le porc en les émiettant bien.
3. Ajouter les légumes cuits, les tomates, le laurier, le thym, le poivre et le basilic. Laisser mijoter environ 1 heure, jusqu'à ce que la sauce soit bien réduite. Saler à la fin.
4. Dans une poêle, faire cuire les champignons jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau. Réserver.
5. Faire tomber les épinards rapidement dans une poêle chaude. Réserver.
6. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
7. Étaler un peu de sauce au fond d'un grand plat de cuisson.
8. Ajouter une couche de feuilles de lasagne, puis de la sauce, quelques cuillerées de ricotta et une partie des champignons.
9. Ajouter une deuxième couche de pâtes, puis de la sauce, un peu de ricotta, les épinards et une partie de l'emmental.
10. Ajouter la dernière couche de pâtes. Verser la crème sur le dessus et couvrir avec le reste de l'emmental.
11. Cuire 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et bouillonnant.
12. Laisser reposer 15 à 20 minutes avant de couper et servir.

## NOTES

---

### Substitutions possibles

Vous n'avez pas d'emmental? Utilisez un fromage qui fond bien, comme de la mozzarella râpée peu humide, du suisse ou un mélange des deux.

Vous n'avez pas de ricotta? Du fromage cottage bien égoutté peut dépanner, même si la texture sera un peu différente.

Vous préférez une version plus classique? Vous pouvez remplacer la crème du dessus par une sauce béchamel deux méthodes.