

Les recettes 100% locales

DU GAL NOV'ARDENNE

CONCOCTÉES PAR CORALIE THOMAS

DIÉTÉTICIENNE, NUTRITIONNISTE
ET JOUEUSE ALIMENTAIRE



La lasagne



25 min.



4 pers.

INGRÉDIENTS

400g de viande hachée • 100g de fromage qui gratine (demandez aux producteurs)
400g de feuilles de lasagne crues • 500g de carottes • 500g de panais • 2kg de tomates concassées nature • 4 gousses d'ail • 2 oignons • 4 càs d'huile d'olive • Herbes aromatiques: basilic, thym, origan • Sel et poivre



Chaque mois, une recette différente à base de produits du territoire !



Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

À vous de jouer

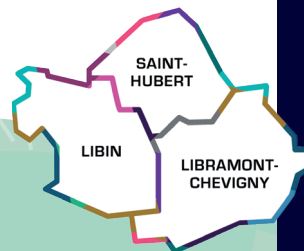
- 1 Préchauffez le four à 180°.
- 2 Pelez puis lavez les carottes et les panais, coupez-les en fines lanières, réservez.
- 3 Faites cuire la viande hachée dans une poêle avec 2 càs d'huile d'olive.
- 4 Émincez les 2 oignons, faites de même avec l'ail.
- 5 Dans une casserole, versez 2 càs d'huile et faites revenir les oignons et l'ail. Ajoutez les tomates concassées. Épicez avec le basilic, le thym, l'origan, le sel et le poivre. Laissez mijoter une dizaine de minutes.
- 6 Dans un plat allant au four, faites une couche de sauce tomate puis feuilles de lasagne puis viande puis feuilles de lasagne, puis carottes-panais puis feuilles de lasagne, ... jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de sauce tomates. Garnissez le plat de fromage.
- 7 Placez le plat au four environ 40 minutes.
- 8 Servez une part de lasagne sur chaque assiette. Bonne dégustation !



En été, vous pouvez faire vos propres tomates concassées : lavez et coupez les tomates en dés, faites les cuire dans une casserole. Vous pouvez enlever ou laisser la peau. Si vous l'enlevez : faites une croix sur les tomates avec un couteau et plongez-les dans l'eau bouillante 2 minutes, la peau est maintenant plus facile à enlever.



RETROUVEZ TOUTES LES INFOS CONCERNANT
LES PRODUCTEURS LOCAUX DE NOTRE TERRITOIRE
DANS NOTRE FASCICULE «COURT' CIRCUITEZ»



LISTE DES PRODUCTEURS DES PRODUCTEURS

VIANDES

- Épicerie Cornü,
- Ferme du Long Pré
- L'Assaisonnée
- Ferme Wathelet
- Ferme Louvigny
- Ferme de la Croisette

FROMAGES

- Les Alpines de la Core
- Le Wisbeley
- Ferme du centre de détention
- Les Délices du Paradis

LÉGUMES

- À la Source
- Safranloy
- La Ferme Ô Cheval
- Le Jardin d'Eden
- À La Main Verte
- Le Jardin de Vince
- Aux Saveurs Maison

HERBES AROMATIQUES, VINAIGRES, CONFITURES, SELS

- Safranloy
- L'Univers de Muriel
- Les Délices à tartiner
- Racine-Roxane Manand
- À La Main Verte

AUTRES

- Épicerie Cornü
- Chez Georgette
- Ferme du Long Pré
- Le Wisbeley
- À La Main Verte