

Casserole de lasagne

Portions : 8 ~ Préparation : 5 minutes ~ Temps de cuisson : 40 minutes



Ingrédients

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola
- 500g (1 lb) de bœuf haché. On peut remplacer le bœuf par n'importe quelle viande hachée (ex. : poulet, dindon, porc, veau) ou un bloc de tofu émietté.
- 1 petit oignon jaune haché
- 4 gousses d'ail hachées
- Sel, poivre et sauce piquante de type Tabasco, au goût
- 1 boîte (796 ml) de tomates broyées
- 1 boîte (796 ml) de tomates en dés aux herbes. On peut aussi prendre des tomates en dés nature et ajouter du basilic et de l'origan séché.
- 1,5 litre (6 tasses) d'eau
- 10 pâtes à lasagne sèches, cassées en petits morceaux
- 125 ml (½ tasse) de lait
- 500 ml (2 tasses) de fromage mozzarella râpé (divisé : 125 ml [½ tasse] + 375 ml [1½ tasse])

Préparation

1. Dans un grand chaudron, chauffer l'huile à feu moyen-vif, ajouter le bœuf haché et laisser cuire sans brasser jusqu'à ce que le bœuf commencer à colorer (environ 5 minutes).
2. Ajouter l'oignon et faire revenir environ 3 minutes.
3. Ajouter l'ail, le sel, le poivre et la sauce piquante et mélanger.
4. Ajouter les tomates broyées, les tomates en dés et l'eau, puis porter à ébullition à feu moyen-vif.
5. Ajouter les pâtes à lasagne cassées, baisser le feu à doux et laisser cuire doucement environ 20 minutes (ou jusqu'à ce que les pâtes soient cuites et que la sauce ait épaissi).
6. Ajouter le lait et 125 ml (½ tasse) de fromage mozzarella, mélanger et laisser chauffer à feu doux 2 minutes.
7. Servir la lasagne et répartir le reste de fromage mozzarella sur les assiettes.