

# Lasagne de pommes de terre

Pour 4 personnes



1 kg de pommes de terre

Cuire en robe des champs. Refroidir, peler et couper en tranches dans le sens de la longueur.

## Sauce béchamel

2 cs de beurre  
2-3 cs de farine

Mélanger dans une casserole, chauffer, faire un roux blond, retirer du feu.

3-4 dl de bouillon de poule ou de légumes  
2 dl de crème

Mouiller, porter à ébullition en remuant.

sel, poivre  
1 cc d'herbes de Provence ou d'Italie

Assaisonner.  
Cuisson à feu doux 10-20 min.

## Sauce à la viande

2 cs beurre à rôtir  
500 g de viande hachée de bœuf

Préchauffer le four à 200°C.

Saisir la viande hachée dans une poêle à frire.

1 oignon, haché  
1 gousse d'ail, haché  
1 petit poireau, haché

Ajouter, bien mélanger à la viande.

3 cs de purée de tomate  
sel, poivre  
herbes de Provence ou d'Italie

Ajouter, bien remuer.

2 dl de bouillon de poule ou de légumes

Mouiller.  
Laisser cuire à couvert 10-15 min. en remuant de temps en temps.

4 tomates ou 1 boîte de tomate concassée

Couper les tomates fraîches en tranches de ½ cm d'épaisseur.

un peu de beurre

Dans un plat à gratin beurré, déposer une couche de tomates, ensuite ½ portion de viande hachée. Ajouter une couche de pommes de terre coupée en tranches. Recouvrir de sauce béchamel. Répéter ensuite avec les tomates, la viande hachée, les pommes de terre et le restant de sauce béchamel.

50 g de Sbrinz ou Gruyère râpé

Terminer en saupoudrant avec le fromage râpé.  
Cuisson: 20-30 min au four à 200°C.