

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**LASAGNES À L'AGNEAU
ET AUX OLIVES**

laViande
d'agneau
DES MÉTIERS, UNE PASSION



LASAGNES À L'AGNEAU ET AUX OLIVES

🕒 40 min 🔥 1 h 30 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300 g d'épaule d'agneau hachée
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
- 50 g de farine
- 1 paquet de plaques de lasagne
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 300 ml de lait
- 600 g de tomates pelées
- 150 g de tomates séchées
- 40 g de parmesan
- 2 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 oignon
- 50 g de gruyère râpé
- 1 gousse d'ail
- 40 g de beurre

ÉTAPES

- Émincer l'oignon et la gousse d'ail et faire revenir quelques minutes dans de l'huile d'olive. Ajouter l'agneau haché et les herbes de Provence et cuire 10 minutes. Saler, poivrer et ajouter les tomates pelées, le concentré de tomate, les olives et les tomates séchées coupées en petits morceaux. Laissez mijoter 30 minutes à couvert.
- Préchauffer le four à 210°C. Réaliser la béchamel, faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine. Cuire 5 minutes tout en fouettant et incorporer petit à petit le lait. Saler, poivrer et prolonger la cuisson de 5 minutes jusqu'à ce que la préparation épaississe.
- Déposer une petite quantité de viande dans le fond du moule et couvrir de feuilles de lasagne. Ajouter de nouveau de la viande et couvrir de béchamel. Répéter l'opération 2 fois et terminer par une couche de béchamel.
- Parsemer de gruyère râpé et enfourner pour 50 minutes de cuisson. Servir avec du parmesan râpé.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

