LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Lasagnes à la poêle

Pour 4 personnes | **Très facile**

35 min | **2.08€ La portion** (prix indicatif)

Et oui, les lasagnes peuvent (aussi) se cuisiner dans une poêle : la preuve en image.

Les ingrédients

- **200 g** de Viande de boeuf hachée
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **2 gousse** de Ail
- **400 g** de Concassé de tomate
- **5 pièce** de Pâte sèche à lasagne
- **30 g** de Parmesan rapé
- **50 g** de Concentré de tomate
- **100 g** de Ricotta

Étapes de préparation

Préparation : 5 min | **Cuisson :** 30 min | **Attente :** 0 min

1. Épluchez et ciselez l'oignon.
2. Hachez ou râpez 2 gousses d'ail.
3. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile à feu moyen. Quand elle est bien chaude, ajoutez les oignons. Faites-les dorer 2 à 3 minutes.
4. Ajoutez ensuite l'ail. Mélangez pendant 30 secondes jusqu'à ce que l'odeur de l'ail commence à se sentir.
5. Ajoutez 50 g de concentré de tomates. Faites-le cuire 1 minute.
6. Rajoutez 200 g de bœuf haché dans la poêle. Continuez la cuisson pour le cuire à 70 %.

7. Versez 400 g de tomates concassées et 200 ml d'eau (pour 1 volume de tomate, ajoutez ½ volume d'eau). Salez et poivrez généreusement.

Facultatif : ajoutez de l'origan séché si vous en avez.

8. Rompez grossièrement 5 feuilles de lasagne et ajoutez-les sur le mélange viande/tomate, en les plantant légèrement.

9. Couvrez la poêle, portez à frémissement à feu moyen. Baissez sur feu doux et faites cuire 20 minutes.

10. Après 20 minutes, éteignez le feu. Saupoudrez dessus 30 g de parmesan râpé et ajoutez des noix de ricotta (environ 100 g). Couvrez à nouveau pendant 5 minutes, le feu toujours éteint.

11. Après 5 minutes, c'est prêt !