

# Farce pour lasagnes ou cannellonis

La farce :

- 350 g bœuf haché du pot au feu de préférence
- 1 branche de céleri
- 1 ou plusieurs tomates et/ou concentré
- 1 oignon moyen
- 1 belle carotte
- 2 œufs
- 15 cl de vin rouge
- 1 cube de bouillon de viande mieux du bouillon de pot au feu
- parmesan
- sel et poivre
- épices au goût
- chapelure

La béchamel :

- farine
- lait
- crème fraîche
- sel, poivre
- noix de Muscade

Préparation de la farce :

Découpez céleri, carotte, oignons en julienne et faites revenir dans une sauteuse 10 minutes à feu moyen.

Toujours à feu moyen, faites revenir la viande dans la sauteuse.

Assaisonnez à votre goût (herbes, sel, poivre, un peu de piment si vous voulez).

Une fois la viande cuite, ajoutez le vin rouge et laissez cuire à feu vif jusqu'à ce que la moitié du vin se soit évaporé.

Ajoutez la tomate découpée en cubes, ainsi que le bouillon dans lequel vous aurez délayé le concentré de tomates.

Réduisez le feu au minimum, couvrez et laissez mijoter.... La sauce doit être assez liée, mais vérifiez et ajoutez le cas échéant un rien de bouillon en cours de cuisson.

Préparez une belle béchamel, sans oublier la pincée indispensable de noix de muscade.

Récupérez le jus de cuisson de la farce (ou un peu d'eau) et mélangez-y un bon tiers de tasse de parmesan et un autre tiers de tasse de chapelure. Mélangez, versez dans la farce, mélangez le tout.

Ensuite, ajoutez 2 œufs entiers et mélangez soigneusement.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Mélangez avec la béchamel, saupoudrez de parmesan