

LASAGNE DE COURGETTE AU FENOUIL ET VIANDE

Pour 6 personnes **(pour 8 pers. s'il s'agit d'une entrée)**

4	courgettes assez grosses et surtout droites
3	beaux fenouils
3	pommes de terre moyennes
400 gr.	viande hachée de boeuf
400 gr.	chaire à saucisse
2 boules	mozzarella
pincées	sel, poivre, poivre de Cayenne
pincées	ail en poudre ou 1 gousse d'ail
2 dl.	bouillon granulé de poule
2	échalotes
1/8 l.	crème entière
petit paquet	chapelure
un peu	huile d'olive
6	olives
1 brin	ciboulette

1 kg.	pommes de terre moyennes	(pas nécessaire si c'est une entrée)
3 c.s.	beurre	
2 dl	bouillon de poule	
1/8 l.	crème entière	
pincées	curry hot et curcuma (facultatif)	
pincées	sel et poivre	

Lasagnes

1. couper en lamelles les courgettes avec un économiseur (ou instrument à fil à couper le fromage). Avec 4 courgettes, faire 4 piles de lamelles pour ensuite confectionner 4 couches de lasagne
2. dorer une échalote coupée menu dans de l'huile d'olive, y griller le bœuf et la chair à saucisse en détachant les morceaux, réserver la viande au froid
3. peler, laver et couper en dés les fenouils, les pdt, et les restes de courgettes.
4. dorer une échalote coupée menu dans de l'huile d'olive, y faire sauter à feu vif l'ail, le fenouil, le reste de courgettes et les patates. Après 5 minutes, ajouter le bouillon de poule, le poivre de Cayenne et laisser cuire 15 minutes à feu doux puis passer au mixer,
5. mélanger la purée de fenouil à la viande et la crème, laisser refroidir un peu et y ajouter la mozzarella coupée en petits dés
6. confectionner les lasagnes dans un plat à lasagne en dressant par couches successives le mélange et les lamelles de courgette, commencer le bas et finir dessus avec le mélange. Napper de chapelure et verser un filet d'huile en zigzague,
7. cuire dans un four préchauffé à 200° pendant 45 minutes et finir, si nécessaire, 5 minutes au grill pour dorer la surface.

Purée de pomme de terre

8. peler les pommes de terre, les couper en dés et les rissoler dans le beurre et peu de sel. Sans trop les rissoler, ajouter le bouillon, couvrir et laisser cuire à feu doux environ 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les patates soient bien tendres. Les écraser en y ajoutant la crème, avec ou sans les épices, assaisonner (sel de poivre). Conserver au chaud.

Service sur assiette

Servir une portion de lasagne, une cuillerée de purée, une étoile d'olive coupée en 4 et quelques brins de ciboulette.