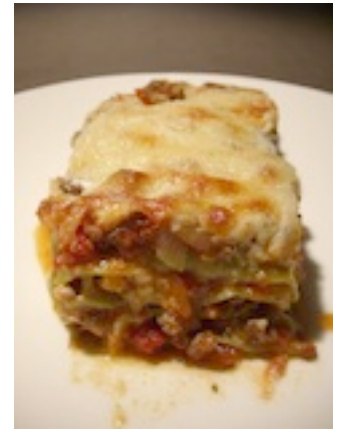


## Lasagnes au cerf (4 personnes ou 2x2)

650 gr de viande de cerf (ragoût, épaule)  
1 lt de sauce tomate (tomates, ail, oignons, thym, laurier, sel, poivre)  
16 pâtes à lasagne (sans-précuisson)  
50 gr de parmesan  
Huile d'olive  
Sel, poivre, paprika, thym, sauge et romarin sec



### Sauce béchamel

2 c. à soupe de beurre  
2 c. à soupe de farine  
8 dl de lait froid  
100 gr de parmesan  
sel, poivre, muscade

- Préchauffez le four à 210°
- Hacher la viande et la faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Assaisonner selon vos goûts.
- Faire une sauce tomate, laisser mijoter. Ajouter la viande et cesser de cuire.  
*En hivers, je la fais avec les tomates du jardin que j'ai congelées entières, c'est pratique lorsque le temps manque pour en faire des conserves. Les sortir 3-4 heures avant et elles se pèleront très facilement, les couper menu. L'autre solution est d'acheter un bon coulis de tomates déjà prêt.*
- Faites votre sauce béchamel, en faisant fondre le beurre doucement. Ajouter la farine et brassez au fouet, environ 2 minutes sans laisser prendre couleur, assaisonner. Hors du feu, ajoutez petit à petit le lait froid en fouettant énergiquement. Remettre sur un feu modéré et laisser épaissir quelques minutes tout doucement en remuant toujours. Ajouter le parmesan et ne plus cuire. La béchamel ne doit pas être trop épaisse, rajoutez un peu de lait si nécessaire.
- Beurrez un plat à gratin (on peut aussi remplir 2 barquettes alu d'1,5lt chacune)
- Commencer par étaler une couche de sauce bolognaise sur le fond, puis une couche de pâtes, puis une couche de sauce bolognaise, puis une couche de sauce béchamel, puis les pâtes...et ainsi de suite, terminer avec une couche de pâtes, puis une couche de béchamel, et saupoudrer d'une bonne couche de parmesan.
- Enfouez pendant 40 minutes au milieu du four. Vous pouvez vérifier la cuisson en piquant dans le centre du plat avec une lame de couteau. Vous ne devez plus sentir de résistance au niveau des pâtes et toute la lame doit être chaude.  
Si le parmesan est bien rôti et que la cuisson n'est pas encore terminée, couvrir d'un papier d'alu
- Si vous avez fait en 2 barquettes alu, vous pouvez congeler la barquette et compter 15 minutes de cuisson en plus.

