

Lasagne de

Sanglier

par Matthieu Payet Godel

Faire revenir dans une poêle le lard coupé en dés, le poivron, l'ail et l'oignon.

Ajouter le sanglier haché.

Ajouter le sel et le poivre et cuire 5 minutes environ.

Déglacer avec le vin rouge.

Ajouter le concentré de tomate et les tomates pelées et cuire 45 minutes.

Dresser dans un plat en alternant la préparation de viande et les feuilles de lasagnes.

Ajouter le mascarpone et cuire 30 minutes à 200°C.

Saupoudrer de parmesan et cuire à nouveau 15 minutes.

Lasagne de

Sanglier

par Matthieu Payet Godel

INGRÉDIENTS

400 g de sauté de sanglier

120 g de lard

500 g de feuilles de lasagnes sèches

1 poivron

30 cl de vin rouge

250 g de mascarpone

100 g de parmesan râpé

50 g de concentré de tomate

800g de tomates pelées

1 oignon jaune

Piment d'espelette

2 gousses d'ail

2 càs d'huile d'olive

Sel et poivre

USTENSILES

1 poêle

1 plat qui va au four