



## *Lasagnes au porc, au veau et aux olives sans lait de vache*



### **Ingrédients**

pour 4 personnes

12 feuilles de lasagnes  
450g de viande de porc et veau hachées (à commander à votre boucher)  
3 tranches de jambon sec  
20 olives noires à la provençale  
120g de tomme de brebis  
2 oignons  
2 gousses d'ail  
3 cs d'huile d'olive  
coulis de tomates  
Poivre du moulin

Faites précuire les feuilles de lasagnes dans un grand volume d'eau bouillante, en plusieurs fois, pour ne pas qu'elles collent entre elles.

Pendant ce temps, préparez la sauce. Émincez et épluchez les oignons en fines lamelles. Émincez finement les gousses d'ail. Faites fondre le tout dans l'huile d'olive dans un faitout à fond épais pendant 5 minutes, mélangez régulièrement pour ne pas que les oignons attachent. Coupez le jambon sec dégraissé en lamelles. Ajoutez le jambon dans le faitout, mélangez bien, puis ajoutez la chair à saucisse. Mélangez régulièrement pour colorer la viande.

Coupez les olives en lamelles, ôtez les noyaux. Ajoutez les au faitout avec le coulis de tomates, poivrez et laissez mijoter sur feu doux pendant 20 min. Détaillez le fromage de brebis en lamelles. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Dans un plat en verre, versez 3 cs d'eau froide dans le fond, disposez 2 feuilles de lasagnes sur le fond, disposez de la sauce dessus, disposez quelques lamelles de fromage. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients, terminez par deux feuilles de lasagnes, répartissez le reste de fromage sur le dessus.

Enfournez pour 25 min dans un four préchauffé.

Mon petit coin de cuisine 2010  
<http://www.monpetitcoindecuisine.fr>  
e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com