 **Lasagnes petits pois-viande**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Pour les lasagnes :   
- Lasagnes sèches  
- 200 g de** [**petits pois**](http://recettes.de/petits-pois) **- 50 g de parmesan râpé  
- 100 g de comté râpé  
- 3 càs d'huile d'olive  
- sel & poivre du moulin  
Pour la farce  
- 400 g de bœuf maigre haché  
- 50 g de jambon cru  
- 100 g de vin rouge  
- 100 g d'eau  
- 1 tablette de bouillon de bœuf  
- 4 càs d'huile d'olive  
- 1 oignon  
- 1 gousse d'ail  
- 1 carotte  
- 1 côte de céleri  
- 125 g de champignons de Paris  
- 2 boîtes de pulpe de tomate (2 X 400 g)  
- origan et thym citron  
- 1 càc de sucre  
- muscade, sel & poivre du moulin  
Pour la béchamel :  
- 500 g de lait  
- 30 g de beurre - 30 g de farine  
- muscade, sel & poivre du moulin**

**Un grand plat à gratin  
Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

**La farce à la viande :**  
Couper le jambon cru en petits dés.  
Éplucher et laver carotte et céleri.  
Les couper en petits dés.  
Peler et couper en dés oignon et ail.  
Nettoyer les champignons et les hacher également.  
Faire rissoler les légumes dans l'huile chaude pendant 10 minutes.  
Ajouter la viande hachée et le jambon et laisser dorer pendant encore 10 minutes.  
Ajouter enfin les champignons et laisser encore rissoler quelques minutes en remuant.  
Mouiller avec le vin et le laisser s'évaporer presque entièrement.  
Ajouter la pulpe de tomate, l'eau et la tablette de bouillon, une pincée d'origan et 1 pincée de feuilles de thym, le sucre.  
Ajouter enfin les petits pois.  
Assaisonner de sel, poivre et muscade.  
Couvrir la cocotte aux ¾ et laisser frémir sur feu doux pendant 45 minutes.  
Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson pendant encore une quinzaine de minutes pour permettre au liquide de s'évaporer un peu.

**La sauce béchamel :**Faire fondre le beurre dans une casserole.  
Ajouter la farine et laisser cuire pendant 2 ou 3 minutes sans coloration.  
Ajouter le lait froid en remuant sans arrêt jusqu'à l'ébullition.  
Laisser cuire 1 minute.  
Assaisonner de sel, poivre et muscade.

**Montage :**Napper le plat à gratin de quelques cuillerées de sauce.  
Tapisser tout le fond du plat de feuilles de lasagnes.  
Étaler la moitié de la farce à la viande.  
Napper du tiers de la sauce béchamel et saupoudrer de la moitié du comté râpé.  
Couvrir de feuilles de lasagnes.  
Étaler le reste de farce à la viande et napper de la moitié de la sauce béchamel restante.  
Saupoudrer du reste de gruyère râpé.  
Terminer en couvrant de feuilles de lasagnes.  
Napper de la sauce béchamel restante et saupoudrer généreusement de parmesan.  
Glisser au four pour 40 minutes environ en surveillant.  
Laisser reposer un peu avant de servir chaud.