



Lasagne de paresseux

Sauce :

- 500g d'un mélange de viande hachée bœuf, veau, porc
- 2 oignons coupé en dés
- 2 gousses d'ails écrasées
- 1 boîte de 28 oz tomates en dés épices italiennes conserve
- 1 boîte de 5 oz de pâte de tomate
- 1 boîte de champignons coupés en conserve
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de persil déshydraté
- 1/2 c. thé basilic séché
- 1 feuille de laurier
- 1/2 c. thé de graines de celeri
- 1 tasse de jus de légumes cocktail garden
- Huile olive
- Sel et poivre au goût

Mettre votre IP en mode sauté high. Faire revenir les oignons avec un filet d'huile d'olive dans la cuve du IP. Lorsque les oignons sont translucides ajouter la viande haché avec sel, poivre et faire cuire jusqu'à disparition de la couleur rosée de la viande. Mettre le mode sauté à off. Par-dessus la viande ajouter l'ail, champignons, épices, tomates, pâte de tomate et jus de légume.

Très important de respecter ordre et ne pas brasser. Sel, poivre au goût.

Fermer le couvercle de votre IP et mettre à la fonction pressure cook low pour 15 min ou pressure cook high pour 10 min. Laisser reposer 10min puis évacuer la vapeur. Bien mélanger. S'assurer que rien n'est coller au fond de la cuve sinon vous aurez un burn à la cuisson des pâtes. Sel, poivre. Retirer la feuille de laurier.

Pâtes :

- 15 pâtes à lasagne Catelli brisés en morceau de la taille d'une bouchée. (8 min al dente à l'eau donc 4 min-1 min pour IP.
- 1 tasse d'eau
- 1 contenant de fromage cottage de 500 ml
- Fromage pour gratiner moi italiano cracker barrel 1 sac.

Dans la cuve contenant la sauce mettre 1 tasse d'eau, mettre les pâtes en les poussant légèrement pour qu'elles soit recouverte de liquide. Fermer le couvercle du IP et mettre à la fonction pressure cook high pendant 3 min. Relacher la pression tout de suite. Ouvrir le couvercle puis ajouter le fromage cottage et bien mélanger. Mettre le fromage pour gratiner.

Nathalie Landry