



# Lasagne de gnocchis aux poivrons grillés



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

2 oignons (émincés)  
huile d'olive  
500 grammes de mélange de viandes hachées  
4 gousses d'ail (émincées)  
1 verre de vin rouge  
2 décilitres de fond de veau  
2 boîtes de tomates pelées  
1 cuillère à soupe d'oregano  
2 feuilles de laurier  
sel et poivre  
1 cuillère à soupe de sauce worcestershire  
6 poivrons  
1 bouquet de basilic  
500 grammes de gnocchis  
2 bulbes mozzarella (égouttées et coupées en tranches)

## Méthode de préparation

- 1.** Faites blondir les oignons à l'huile d'olive. Ajoutez la viande hachée et faites-la cuire en l'égrenant. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson.
- 2.** Arrosez de vin rouge et laissez réduire.
- 3.** Arrosez de fond de veau et laissez réduire de moitié.
- 4.** Ajoutez les tomates pelées et assaisonnez le tout d'origan, de laurier, de sel, de poivre et de sauce Worcestershire. Laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure.



- 5.** Coupez les poivrons en quatre, équeutez-les et épépinez-les. Disposez les quartiers de poivrons avec la peau vers le haut sur une plaque de cuisson et passez-la sous un gril bien chaud. Laissez noircir les poivrons. Emballez-les dans une feuille d'aluminium et laissez-les refroidir un peu. Enlevez la peau noire. Ne rincez pas les poivrons à l'eau, cela diluerait leur saveur.
  
- 6.** Préparez les lasagnes : versez ? de la sauce dans un plat de cuisson et ajoutez ? des poivrons et quelques feuilles de basilic. Couvrez-les de la moitié des gnocchis. Ajoutez une couche de sauce, de poivrons, de basilic et de gnocchis. La dernière couche est composée de poivrons et de basilic. Couvrez les lasagnes de tranches de mozzarella. Faites cuire pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.