



Soupe de lasagnes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Difficile



Ingrédients

75 grammes de pancetta
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon (émincé)
1 carotte (émincée)
1 tige de céleri (émincée)
3 gousses d'ail (émincées)
250 grammes de viande hachée
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 cuillerée à thé d'herbes de Provence
400 grammes de tomates pelées
1 l de bouillon de bœuf
1 feuille de laurier
150 grammes de feuilles de lasagne (séchées)
30 grammes de parmesan (râpé)
75 grammes de mascarpone
1 bouquet de basilic
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Dans une sauteuse allant au four, faites cuire la pancetta à feu doux jusqu'à ce que la graisse s'en dégage et que la pancetta devienne croustillante. Retirez la pancetta et réservez-la. Versez l'huile d'olive dans la graisse de pancetta et faites revenir les oignons, les carottes et le céleri pendant 15 minutes. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes. Augmentez le feu et ajoutez la viande hachée. Faites-la revenir jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Ajoutez la pancetta, le concentré de tomates et les herbes de Provence. Mélangez bien.
- 2.** Ajoutez les tomates et le bouillon. Portez à ébullition et ajoutez le laurier, du sel et du poivre. Laissez mijoter pendant 20 minutes.



- 3.** Brisez les feuilles de lasagne en morceaux et ajoutez-les. Laissez cuire pendant 5 minutes.
- 4.** Entre-temps, mélangez le parmesan et le mascarpone. Salez et poivrez. Recouvrez la soupe du mélange au mascarpone et passez la sauteuse au gril chaud pendant 3 minutes.
- 5.** Servez la soupe dans 4 assiettes. Garnissez de basilic.