

# Lasagnes à la grecque-à la Feta



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

90 minutes



## Ingrédients

100 g de [fromage Feta](#)  
30 g Feta sec râpé  
250 g chair à saucisses  
250 g viande hâchée (boeuf ou veau)  
250 g lasagnes  
4 l eau  
2 oignons  
1 tige de céleri avec ses feuilles  
1 carotte  
40 g concentré de tomates  
5 cl huile d'olive  
5 cl vin rouge  
6 cl ouzo (anisette)  
sel, poivre

## Préparation

Imbibez la chair à saucisses d'ouzo durant 2 heures. Hachez les légumes et les 2 oignons. Dans une poêle avec de l'huile d'olive, dorez d'abord la viande hachée en même temps que les oignons et les légumes. Faites sauter environ 15 minutes. Egouttez la chair à saucisses. Ajoutez-la à la viande hachée, avec le concentré de tomates, le vin rouge et les assaisonnements. Couvrez, laissez longuement mijoter à petit feu (1 heure environ). Cuisez les pâtes 10 minutes assez fermes. Egouttez-les. Rangez-les dans un plat à four huilé, en couches alternées avec la sauce-viande, chaque fois poudrées d'une pincée de feta émiettée. Terminez par une couche de pâtes semée de fromage. Enfournez 20 minutes à 220° jusqu'à la dorure. Servez brûlant.