



**Bon appétit !**

## ***Lasagnes du Maljon***

*par René Kaenzig*

Après la vague de scandales en 2013 sur la provenance des viandes utilisées dans la confection de lasagnes surgelées, il fallait bien trouver une parade à cette supercherie. Moi je n'ai pas eu de problème du fait que nos lasagnes sont fait "maison". Je sais ce que j'y mets et je sais d'où ça vient.

Bref, il fallait tout de même un jour en faire sa déclinaison "chasse". C'est une recette facile. Mais attention! Pour mériter son appellation de *Lasagnes du Maljon*, il faudra scrupuleusement respecter les 14 couches et les ingrédients mentionnés ci-après (la 1<sup>ère</sup> étant la couche du fond):

- 1) Une fine couche de sauce tomate
- 2) Une couche de pâtes sèches
- 3) Recouvrir de sauce tomate
- 4) Viande hachée de chamois du *Maljon*
- 5) Sauce béchamel \*
- 6) Fromage râpé *Sbrinz*
- 7) Une 2<sup>ème</sup> couche de pâtes sèches
- 8) Sauce tomate
- 9) Viande hachée de chamois du *Maljon*
- 10) Sauce béchamel \*
- 11) Une 3<sup>ème</sup> couche de pâtes sèches
- 12) Sauce tomate
- 13) Sauce béchamel \*
- 14) Fromage râpé *Sbrinz* et *Gruyère*

\*... et si vous avez un doute pour faire la sauce béchamel, rien de plus simple, c'est fait en dix minutes: faire fondre 60 gr de beurre dans une casserole; ajouter et mélanger 60 gr de farine; retirer la casserole du feu et verser environ 5 dl de lait tout en remuant; assaisonner avec sel, poivre et quelques râpures de noix de muscade; remettre sur le feu et mijoter encore 5 minutes tout en remuant avec un fouet.

