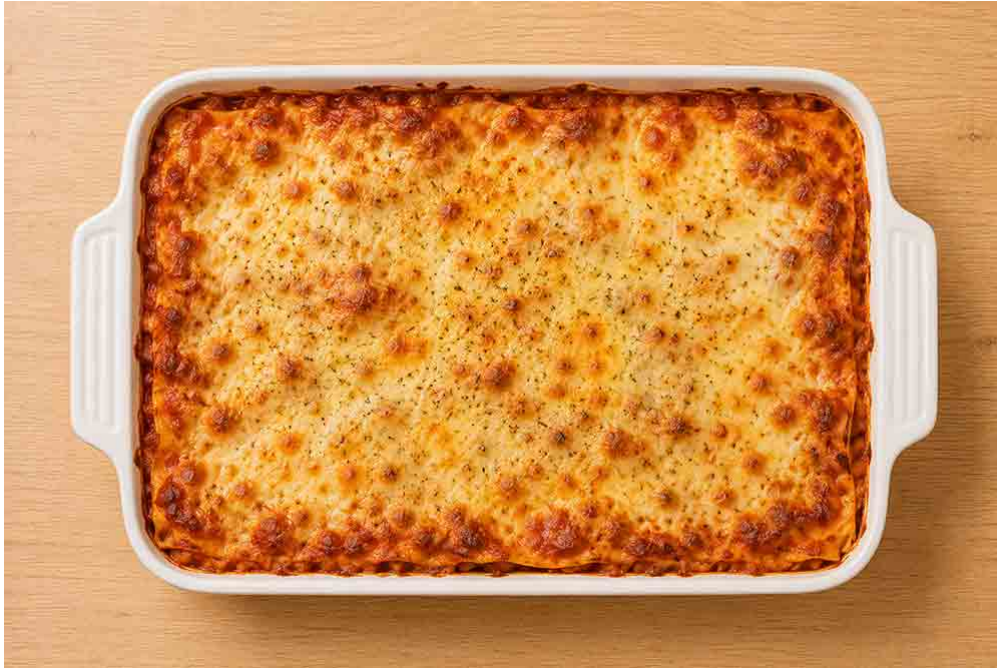


LASAGNES MAISON



Les lasagnes maison sont un plat de fête accessible. Préparez une sauce bolognaise et une béchamel. Dans un plat à gratin, alternez : béchamel, feuilles de lasagnes, bolognaise, béchamel, et ainsi de suite.

Infos

- **Temps de préparation:** 30 mins
 - **Temps de cuisson:** 40 mins
 - **Portions:** 6 personnes
-

Ingredients

- 12 feuilles de lasagnes
 - 500g de viande hachée de bœuf
 - 1 boîte de tomates concassées (400g)
 - 1 oignon haché
 - 2 gousses d'ail
 - 40g de beurre
 - 40g de farine
 - 50 cl de lait
 - 150g de gruyère et parmesan râpés
 - Muscade, sel, poivre
-

Préparation

Etape 1

Faites revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez la viande hachée, faites dorer. Ajoutez les tomates, salez, poivrez et laissez mijoter 20 minutes.

Etape 2

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine, versez le lait progressivement. Assaisonnez de muscade, sel et poivre.

Etape 3

Dans un plat à gratin, alternez : béchamel, feuilles de lasagnes, bolognaise, béchamel, lasagnes, et ainsi de suite. Terminez par béchamel et fromage.

Etape 4

Enfournez 35-40 minutes à 180°C. Laissez reposer 10 minutes avant de couper.