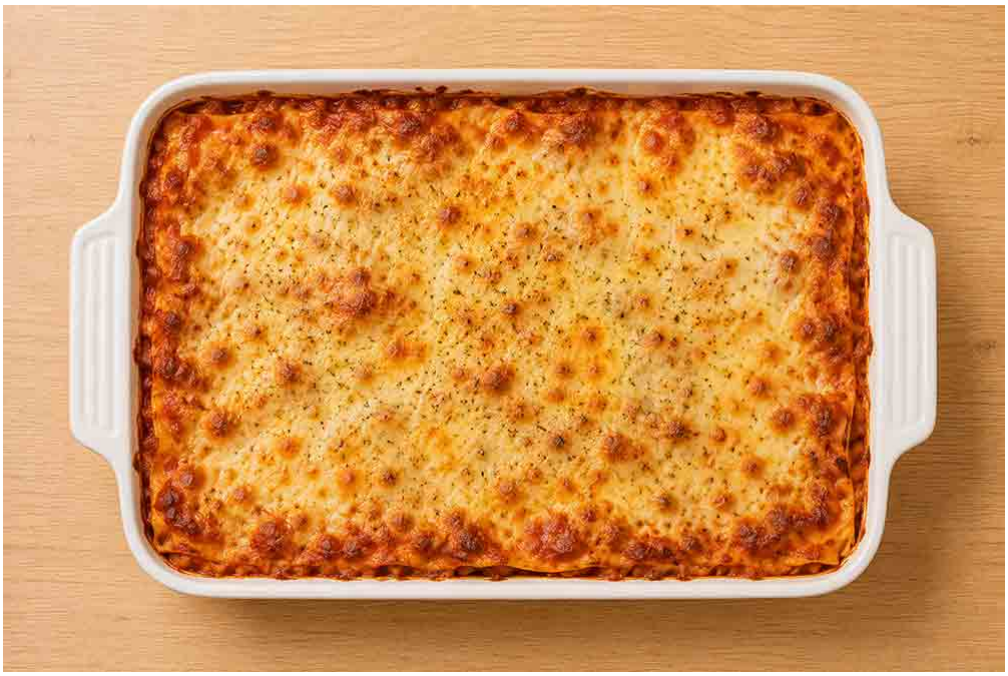
LASAGNES MAISON



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.