

Lasagne

Ingrédients pour 8 personnes

20 feuilles de lasagnes

125 g de gruyère râpé

Pour la Bolognaise

8 cl d'huile d'olive

500 gr de viande hachée

2 gros oignons

500 gr de tomates pelées concassées

120 gr de concentré de tomate

25 cl de vin rouge

Pour la Béchamel

40 cl de lait

40 gr de beurre

40g de farine

Sel, poivre, noix de muscade



La recette

Préparez la Bolognaise

Pelez les oignons et coupez-les en petits morceaux. Versez l'huile d'olive dans une casserole et faites-y dorer les oignons. Ajoutez la viande hachée, laissez-la dorer. Ajoutez le concentré de tomate, Mélangez. Puis les tomates pelées et le vin rouge, laissé mijoter 20 minutes.

Préparez la Béchamel

Dans une casserole, faites fondre le beurre. Avant que le beurre ne se mette à dorer, ajoutez la farine et Remuez. Versez les 40cl de lait. Replacez la casserole sur un feu et remuez sans cesse jusqu'à ce que la sauce épaississe et face un premier bouillon. Salez, poivrez et ajouter une pincée de noix de muscade.

Montez les lasagnes

Beurrez votre plat à gratin. Tapissez le fond d'une couche de feuilles de lasagne, puis nappez d'une couche de viande, Puis renouvelez l'axions jusqu'au trois quart de la hauteur du plat.

Terminez avec une couche de feuille de lasagnes recouverte d'une fine couche de la sauce Béchamel en couvrant bien tout la surface du plat. Ajoutez le gruyère râpé que vous répartissez sur toute la surface. Enfournerez et laissez cuire pendant une vingtaine de minutes à 160°.

La cuisson est à point lorsque le gruyère est bien gratiné. Eteignez le four et laissez la reposer quelle que minutes avant de servir bien chaud.