

Lasagnes



Ingrédients pour la bolognaise (4 personnes)

- 400 gr de bœuf haché 
- 2 cs. d'huile d'olive 
- 1 litre de coulis de tomate 
- Un peu de concentré de tomate 
- 2 gousses d'ail 
- 1 oignon 
- 1 carotte 
- 1 poireau 
- ½ d'un céleri rave 
- Du sel  , du poivre  du persil, 
- du basilic  , de l'origan 

Ingrédients pour la sauce béchamel

- 4dl de lait froid 
- 30 gr de farine 
- 1 pincée de muscade 
- 30 gr de beurre 
- Du sel  , du poivre 

Et encore...

- 150-200 gr de feuilles de lasagnes 

Préparation de la bolognaise

Dans une poêle à frire, faire chauffer 2 cs d'huile et rissoler la viande hachée.	
Ajouter les légumes émincés et faire revenir le tout.	
Ajouter le coulis et 2 cs de concentré de tomates. Ajouter les herbes aromatiques. Laisser mijoter à feu doux pendant au moins une heure (plus elle cuit, meilleure elle sera !)	

Préparation de la sauce béchamel

Faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter les autres ingrédients dans la casserole et porter à ébullition. Remuer constamment avec un fouet jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.	
---	---

Préparation des lasagnes

Beurrer le plat à gratin.	
Commencer par mettre une fine couche béchamel. Une couche de plaques de lasagne ; une couche de bolognaise ; une couche de béchamel ; une poignée de fromage râpé. Répéter l'opération jusqu'à ce que le plat soit rempli. Finir par de la béchamel et une bonne couche de fromage râpé.	
Faire cuire dans le four pendant 30 minutes à 200°.	