

Lasagnes à la bolognaise

De délicieuses lasagnes à la bolognaise.

Pour : 4

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

400g de viande de bœuf haché

1 sachet de gruyère râpé

3 c à s d'huile d'olive

2 oignons

3/4 boîte de tomates pelées

10 pâtes à lasagne

Sel et poivre du moulin

1l de lait

100g de farine

80g de beurre (possible de prendre du
beurre salé si on n'en rajoute que très
peu par la suite)

Muscade

Faire revenir dans une sauteuse les oignons émincés et l'huile. Ajoutez la viande hachée que l'on émiette au fur et à mesure.

Ajoutez le sel, le poivre (possibilité de mettre une pincée de gingembre). Laissez cuire une vingtaine de minutes et ajoutez les tomates pelées, laissez cuire 5 minutes et éteindre le feu.

Pendant ce temps, préparez la béchamel, faire fondre le beurre, ajoutez le sel, le poivre du moulin, la muscade et la farine. Mélangez au fouet et incorporez le lait sans cessez de remuer, la béchamel ne doit pas collée à la casserole.

Puis dans un grand plat de lasagnes, alterner une couche de pâtes, une couche de viande et une couche de béchamel avant de parsemer le gruyère au-dessus.

Enfournez à 180°C pendant 20 minutes.

