

Lasagnes à la bolognaise

Pour 4 personnes
Préparation: 30mn
Cuisson: 35mn



INGRÉDIENTS:

Sauce bolognaise:

- 4 carottes hachées au robot
- 1 oignon émincé
- 400g de boeuf haché 5%
- 1 bouteille de 75cl de purée de tomates
- 1 CS de fond de veau/volaille
- 1 morceau de sucre
- 1 cc de mélanges d'épices pour spaghettis

Sauce béchamel:

- 50cl de lait écrémé
- 25g de maïzena
- Sel, poivre, noix de muscade
- 200g de plaques de lasagnes
- 60g de gruyère râpé

PRÉPARATION:



1. Faire revenir l'oignon et l'ail et les carottes, ajouter le bœuf haché et le faire revenir quelques minutes.
2. Verser la purée de tomate, le fond de veau, le sucre, les épices, le sel et poivre.
3. Laisser mijoter 15 min.
4. Faire chauffer le lait, ajouter la maïzena en pluie, fouetter vivement, ajouter la noix de muscade, le sel et le poivre.
5. Laisser bouillir 2 min tout en remuant.
6. Allumer le four en position grill.
7. Recouvrir le fond d'un plat à gratin de plaques de lasagnes, couvrir de sauce bolognaise, recouvrir de plaques de lasagnes puis de sauce bolognaise, répéter ces opérations jusqu'à épuisement des ingrédients.
8. Verser la sauce béchamel sur la dernière couche de sauce bolognaise, parsemer de gruyère râpé puis enfourner sous le grill pendant 15 min environ pour que le fromage soit doré (en surveillant).

Régalez-vous!!

Accompagnés d'une belle salade
verte!!