

LASAGNES A LA BOLOGNAISE



Pour 6 personnes :

- 3 oignons
- 500g de steak haché
- 250g de champignons de Paris
- 2 grosses boîtes de tomates pelées
- origan, basilic, thym, romarin, laurier
- 1/2 càc de piment en poudre
- des pâtes à lasagnes (voir [recette de pâte à pâtes](#))
- 250g de parmesan
- une dizaine de tranches de mortadelle
- huile d'olive

Sauce bolognaise :

Faire revenir dans une cocotte les oignons coupés en morceaux dans de l'huile d'olive. Quand ils sont translucides les mettre de côté. Dans l'huile qui reste, faire revenir environ le boeuf haché. Une fois cuit, réserver avec les oignons. Toujours dans la même cocotte faire revenir des champignons coupés en morceaux. Quand les champignons sont cuits, ajouter dans la cocotte la viande et les oignons, du thym, de l'origan, du basilic, 2 feuilles de laurier, du romarin, le piment, sel, poivre et enfin les tomates coupées en petits morceaux et l'équivalent de ces 2 boîtes en eau. Couvrir et laisser cuire une bonne vingtaine de minutes.

Une fois la sauce prête, il ne reste plus qu'à monter les lasagnes.

Dans un plat à gratin mettre un peu d'huile d'olive puis une couche de lasagne (si vous utilisez des pâtes toutes prêtes, mettre 2 couches pour plus de tenue lors du service, si vous faites vous même vos pâtes, découper une plaque de la taille de votre plat et donc une seule couche suffira). Poser par dessus de la sauce bolognaise, puis une couche de parmesan. Remettre une couche de lasagne (une seule suffit même si pâtes toutes prêtes cette fois. La double couche n'est utile que pour la couche du bas et éventuellement celle du haut) puis les tranches de mortadelle avec une couche de parmesan par dessus. Remettre encore une couche de pâtes, une couche de sauce

bolognaise et une couche de parmesan. Terminer par une couche de pâtes et verser du liquide de la sauce bolognaise par dessus (prendre garde à ne pas en mettre trop dans les autres couche afin qu'il en reste pour cette étape. Cela permet de ne pas avoir la couche du dessus trop croustillante) et finir par une belle couche de parmesan et un peu d'huile d'olive.

Mettre au four à 180° pendant 45 min. Une fois cuit, sortir le plat du four et réserver un bon quart d'heure avant de servir.