

LASAGNES BOLOGNAISES



Temps de préparation: 40 mn

Temps de cuisson: 60 mn + 20 mn + 45 mn

Ingrédients pour 7 à 8 personnes:

Sauce bolognaise:

- 500 g de steak haché
- 300 g de chair à saucisses
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olives
- 800 g de pulpe de tomates
- 70 g de concentré de tomates
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 cuillère à soupe d'origan
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- Sel
- Poivre

Sauce béchamel:

- 80 g de beurre
- 80 g de farine
- 1 litre de lait
- Sel, poivre
- Noix de muscade râpée

Lasagnes:

- 12 plaques de lasagnes (fraîches ou sèches)
- 200 g de comté râpé

Recette:

- **Préparer la sauce bolognaise:** peler et couper finement tous les légumes (carotte, oignon, céleri).
- Verser l'huile d'olives dans une cocotte et faire revenir les légumes à feu très doux.
- Ajouter la viande sur feu vif en mélangeant pour qu'elle se "sépare".
- Quand la viande est bien saisie, ajouter la pulpe de tomates, le concentré de tomates, l'origan.
- Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant une heure en remuant de temps en temps.
- Saler et poivrer en fin de cuisson selon votre goût. Ajouter éventuellement le parmesan.



- **Préparer la sauce béchamel:** faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et bien mélanger. Ajouter le lait petit à petit en remuant et faisant épaissir. Saler, poivrer, ajouter un peu de noix de muscade râpée.
- **Précuire les lasagnes si elles sont sèches:** faire bouillir de l'eau salée, plonger les lasagnes et les cuire 10 mn. Egoutter et passer sous l'eau froide. Les lasagnes fraîches n'ont pas besoin d'être précuites.
- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Dans un grand plat à gratin: étaler une fine couche de béchamel (pour ne pas que cela accroche au fond du plat) puis les lasagnes, la sauce bolognaise, du comté râpé, de la béchamel, des lasagnes, de la sauce bolognaise, du comté râpé, de la béchamel, des lasagnes, de la béchamel et enfin du comté.
- Cuire au four pendant 45 mn.

