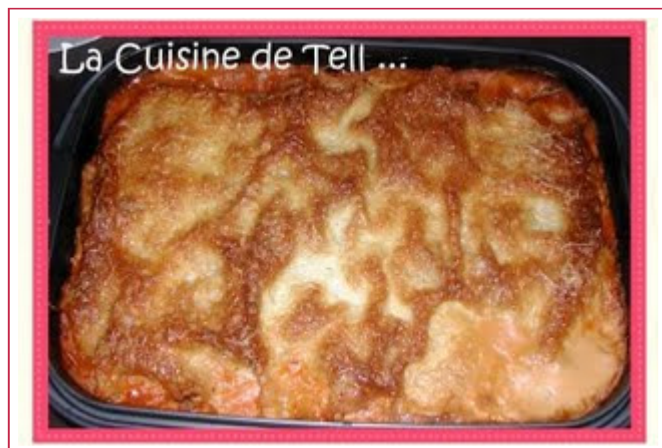


Les Lasagnes

dans la cuisine de Tell C'est ...



Pour 8 à 10
personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 45 min



Les Courses

15 feuilles de lasagnes ♥ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 kg de bœuf haché ♥ 500 ml de coulis de tomate
420 ml de sauce à la tomate cuisinées ♥ 200 g de gruyère râpé

Pour la béchamel :

50 g de beurre ♥ 50 g de farine ♥ 1 l de lait ♥ sel & poivre ♥ muscade



La Préparation

Préchauffez le four, Th 6/7 ou 200°C.

Faites revenir la viande dans l'huile d'olive, puis ajoutez le coulis et la sauce tomate, le sel et le poivre.

Préparez la béchamel (beurre avec farine puis lait et enfin sel, poivre et muscade).

Dans l'Ultra+ Tupperware ou autre plat à four disposant d'un couvercle, placez alternativement les feuilles de lasagnes, la viande, le gruyère et la béchamel.

Terminez par des lasagnes, de la béchamel et du gruyère
Faites cuire 35 minutes couvert puis 10 minutes découvert.
