

LASAGNES

(Pour 6 à 8 personnes)

- 500g de lasagnes fraîches
- Parmesan
- Beurre

Pour la sauce :

- 500g de viande hachée
- 800g de tomates pelées ou en morceaux
- 1 cube de bouillon
- 100g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 30g de beurre
- 6à7 cuiller d'huile

Préparation de la sauce : Couper l'oignon et le faire dorer avec l'ail et un peu d'huile et de beurre. Ajouter la viande et la faire rissoler. Ajouter les tomates et le cube de bouillon, couvrir et laisser cuire lentement pendant environ une heure.

Pour la béchamel :

- 50g de beurre,
- 50g de farine
- 500ml de lait
- Sel, noix de muscade

Préparation de la béchamel : faire fondre le beurre, ajouter la farine et bien mélanger pour éviter les grumeaux. Verser le lait et faire cuire en remuant jusqu'à obtention de la consistance désirée (plus elle sera épaisse plus la lasagne se tiendra). Ajouter un peu de sel et de noix de muscade.

Beurrer un plat rectangulaire. Etaler sur le fond une ou deux cuillerées de sauce, disposer les lasagnes en couche, en les alternant avec la sauce, la béchamel et le parmesan. Continuer jusqu'à épuisement des ingrédients. Parsemer la dernière couche de parmesan (comté pour nous).

Mettre au four préchauffé à 200°C pendant 45mn.

