

Lasagnes à la bolognaise



Pour 6 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 1h30

Lasagnes :

- 9 feuilles de lasagne (sans pré-cuisson)

Sauce bolognaise :

- 500 g de viande de bœuf hachée

- 150 g de lard fumé (1 tranche de poitrine)

- 500 g de tomates pelées (1 boîte de tomates pelées + 1 tomate)

- 1 carotte

- 1 oignon

- 1 gousse d'ail

- 1 petite boîte de concentré de tomate (70 g)

- 1/4 de l de bouillon de bœuf (1 cube + 1/4 d'eau)

- 10 cl de vin rouge

- 1 c à café d'origan

- 1 c à café de romarin ou d'autres herbes aromatiques

- 1 c à soupe d'huile d'olive

- Sel

- Poivre

Sauce béchamel :

- 40 g de beurre

- 40 g de farine

- 50 cl de lait

- Noix de muscade

- Sel

- Poivre

Nappage :

- Emmental râpé

- Mozzarella

Préparez la sauce bolognaise : Émincez l'oignon et râpez la carotte ou mixez l'ensemble au robot avec la gousse d'ail. Coupez le lard fumé en petits dés.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez le lard fumé et le hachis de légumes (oignon/carotte/ail). Faites revenir 2 minutes à feu moyen. Ajoutez la viande de bœuf et laissez cuire 5 minutes à feu moyen en mélangeant souvent. Mouillez avec le bouillon de bœuf, le vin rouge, et le concentré de tomate et laissez cuire 10 minutes. Ajoutez les herbes aromatiques (romarin, origan, thym, basilic etc). Incorporez les tomates pelées et laissez mijoter 45 minutes à

feu doux à couvert en mélangeant de temps en temps. 10 minutes avant la fin de cuisson, ôtez le couvercle pour réduire un peu la sauce. Réservez.

Préparez la sauce béchamel :

Au thermomix : Placez le beurre dans le bol et programmez 3 minutes/100°/vitesse 1. Ajoutez la farine et programmez 3 minutes/100°/vitesse 1. Versez le lait et assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade et programmez 6 minutes/90°/vitesse 4.

A la casserole : Faites fondre le beurre. Ajoutez la farine et mélangez avec une spatule. Salez et poivrez.

Versez le lait progressivement en mélangeant et laissez épaissir quelques minutes. Parfumez de noix de muscade râpée. Réservez.

Préchauffez le four à 200° C (180° C pour moi).

Montage : Dans un grand plat à gratin, répartissez une couche de béchamel.

Placez trois feuilles de lasagne. Recouvrez de sauce bolognaise et d'une couche de béchamel. Placez à nouveau des feuilles de lasagne, une couche de bolognaise. Recommencez l'opération une fois. Terminez par une couche de béchamel et de sauce bolognaise.

Répartissez l'emmental râpé, la mozzarella ou le parmesan.

Glissez au four pour 25 à 30 minutes dont 5 minutes en position gratin si vous avez cette fonction sur votre four.

Servez bien chaud.