

# Lasagnes

Source : [alatabledel.canalblog.com](http://alatabledel.canalblog.com)

**Pour 4-6 personnes**

## **Ingrédients :**

- 4x2 feuilles de lasagnes prêtes à cuire
- 300 g de viande hachée
- 1 bocal de pulpe de tomates (fait maison, c'est encore mieux)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 boule de mozzarella
- 100 g de parmesan
- 25 cl de crème liquide
- 1 CS d'herbes de provence
- huile d'olive, sel, poivre

## **Préparation :**

Eplucher l'oignon et l'ail et faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Faire revenir la viande hachée sur feu vif en la détachant bien à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter la pulpe de tomates, le thym, le basilic, sel, poivre et laisser mijoter 10 minutes à feu doux.

Mixer au robot la mozzarella coupée en morceaux, le parmesan râpé, la crème et un peu de poivre.

Au fond d'un plat à gratin carré, verser un filet d'huile d'olive puis disposer 2 feuilles de lasagnes. Verser 1 tiers de la sauce viande-tomates puis mettre un peu de sauce fromagère. Recommencer l'opération 2 fois. Terminer par une couche de lasagnes puis le reste de la sauce fromagère en couche épaisse. Enfourner 1 heure à 160°.

**PòmPòmNèss**

<http://pompomness.canalblog.com>