



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Lasagnes à la bolognaise

Pour 3 personnes

Très facile

47 min

4.37€ La portion (prix indicatif)



LE classique des lasagnes. Voici une recette en mode express.

Les ingrédients

- **250 g** de Viande de boeuf hachée
- **1 pièce** de Oignon jaune
- **2 gousses** de Ail
- **400 g** de Concassé de tomate
- **20 g** de Beurre doux
- **20 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **250 ml** de Lait demi écrémé
- **150 g** de Mozzarella râpée à cuire
- **60 g** de Parmesan rapé
- **6 pièce** de Pâte sèche à lasagne

Étapes de préparation



Préparation : 12 min



Cuisson : 35 min



Attente : 0 min

- 1** La préparation
- 2** Épluchez et ciselez un oignon. Hachez 2 gousses d'ail.
- 3** Faites chauffer une poêle à feu moyen. Quand elle est bien chaude, ajoutez 250 g de bœuf haché sans matière grasse. Salez ($\approx \frac{1}{2}$ càc de sel) et poivrez généreusement. Faites cuire quelques minutes pour cuire la viande à 70 %.
Astuce pour savoir si la poêle est chaude : jetez-y quelques gouttes d'eau, si elles crépitent et s'évaporent rapidement, c'est bon !

- 4 Ajoutez l'oignon et l'ail. Mélangez 2 minutes à feu fort.
- 5 Ajoutez 400 g de concassé de tomate.
- 6 Faites cuire à feu moyen sans couvrir 5 minutes environ (jusqu'à ce que vous ayez terminé la sauce béchamel, étape suivante). Si la farce commence à accrocher, ajoutez un peu d'eau.
- 7 Pendant la cuisson de la farce, préparez la béchamel.
À feu doux, faites fondre 20 g de beurre. Ajoutez 20 g de farine et fouettez 1 minute.
Le mélange va devenir mousseux et à l'aspect granuleux, c'est le signe que la farine cuit.
- 8 Versez 250 ml de lait en fouettant pour bien délayer le roux. Faites cuire à feu doux pendant 3 minutes en continuant de mélanger.
- 9 Ajoutez 150 g de mozzarella râpée, salez légèrement car le fromage apportera du sel et poivrez. Mélangez jusqu'à ce que le fromage ait fondu, cela prendra à peine 30 secondes.
La béchamel est prête.

Le montage

- 10 Préchauffez le four à 190°C en chaleur traditionnelle ou à 170°C en chaleur tournante.
- 11 Avant de vous lancer dans le montage, ayez en tête ceci : 3 couches de farce, 3 couches de béchamel, 2 couches de lasagnes et 3 fois du parmesan.
Vous pouvez juxtaposer les feuilles de lasagne ou bien laissez des espaces entre, il n'y a pas de bonne ou mauvaise façon de faire.
- 12 En partant du fond, déposez les ingrédients dans cet ordre :
1/3 de farce à la viande
1/3 de béchamel (elle est épaisse et sera donc difficile à étaler mais pas d'inquiétude, il faudra bien appuyer avec les feuilles de lasagne pour la répartir équitablement)
1/3 de parmesan râpé
feuilles de lasagne (coupez-les si besoin en fonction de la forme de votre moule). Appuyez bien dessus pour répartir la béchamel.
1/3 de farce à la viande
1/3 de béchamel
1/3 de parmesan râpé
le reste de la farce
feuilles de lasagne
le reste de la béchamel
le reste de parmesan
- 13 Enfournez entre 22 et 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit gratiné.
Laissez refroidir 5 à 10 minutes avant de déguster.
- 14 Servez avec une salade verte, du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.