

Lasagnes à la bolognaise



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson four : 40 min à TH 6 (180°C)



8 lasagnes



1 gros oignon



3 gousses d'ail



200g V. hachée



200g porc & veau



1 tomate oignons



1 verre vin rouge



1 thym



Abondance



Huile d'olive

Préparation

1. La sauce bolognaise.
2. Eplucher ail et oignon, les débiter en petits morceaux.
3. Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive pendant 5 min.
4. Ajouter les viandes hachées, continuer 10 min.
5. Rajouter le vin rouge et laisser réduire.
6. Rajouter 400ml de tomates concassées et les herbes.
7. Saler léger et poivrer de 5 tours de moulin, laisser mijoter 10 min.
8. La béchamel (Beurre, farine et lait)
 - a. 1 càs d'huile d'olive mélangée à 1 càs de farine. Bien mélanger.
 - b. Sur feu doux, ajouter ½ L de lait, petit à petit en remuant en permanence.
 - c. Laisser épaissir la sauce, mais pas trop. Doit être semi liquide.
9. La finition : Préchauffer le four TH 6-7 – 200°C.
10. Huiler le plat à gratin et poser une fine couche de béchamel.
11. Poser les feuilles de lasagne puis une couche de sauce bolognaise puis un film d'abondance.
12. Répéter l'opération 1 ou 2 fois suivant la taille de votre plat à gratin.
13. Finir par une couche de lasagnes, 1 jus de tomate puis béchamel et abondance râpée.
14. (Il faut que les lasagnes soient couvertes de sauce, pour gonfler à la cuisson)
15. Enfourner pour 40 min à TH 6, grille à mi hauteur, chaleur tournante. Surveiller la dorure.

* * * 22 mai 2021 * * *