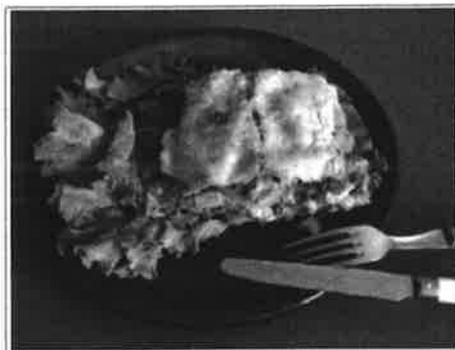


Lasagnes à la bolognaise express

Plat principal

Facile :  

Bon marché :   



Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingédients (pour 4 personnes) :

- 2 échalotes
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 250 g de steak haché
- sel, poivre
- 50 cl de purée de tomate
- 20 cl d'eau
- 1 paquet de feuilles de lasagnes
- 100 g de gruyère râpé

pour la béchamel :

- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 75 cl de lait

Préparation de la recette :

Préparez la garniture : hachez les échalotes et faites les fondre dans l'huile. Ajoutez ensuite la viande, salez, poivrez.

Lorsque la viande cuite, ajoutez la purée de tomates, l'eau, et laissez mijoter 30 minutes, à feu moyen.

Pendant ce temps, faire précuire les feuilles de lasagnes, en les plongeant quelques minutes dans l'eau bouillante.

Faire une sauce béchamel : faites blondir la farine dans le beurre puis versez le lait progressivement en attendant que le liquide soit bu avant d'en ajouter. Remuez constamment jusqu'à ce que la béchamel épaississe.

Dans un plat à gratin, mettre 1 couche de pâte à lasagnes, 1 couche de garniture, 1 couche de gruyère râpé trois fois.

Sur la dernière couche de pâte, étaler la sauce béchamel, et recouvrir avec du gruyère râpé.

Passer au four environ 15 min, avant de déguster à 200°C (thermostat 6-7).