



LASAGNES À LA BOLOGNAISE

INGRÉDIENTS

- 2 oignons
- 600 g de viande hachée
- 1 boîte de sauce tomate
- 25 cl de béchamel
- 15 feuilles de pâte à lasagnes

PRÉPARATION

Épluchez et coupez vos oignons.

Faites revenir les morceaux avec un peu d'huile d'olive.

Quelques minutes plus tard, ajoutez la viande hachée. Assaisonnez puis ajoutez la sauce tomate.

Laissez mijoter pendant quelques minutes et vous obtiendrez votre bolognaise.

Mettez une couche de béchamel dans un plat à gratin.

Ajoutez une couche de pâte à lasagnes puis une couche de bolognaise. Recommencez 2 fois.

Ajoutez une nouvelle fois de la béchamel, un peu de gruyère râpé puis enfournez dans un four à 210° pendant 20 minutes.

Astuce du chef : À la place de la viande hachée, osez une variante végétarienne.

Votre plat de lasagnes gourmand est prêt.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 30M

TEMPS TOTAL : 45MN