

Lasagnes à la bolognaise

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

- 500g de boeuf hâché
- 2 sachets de sauce tomate Picard
- 6 feuilles de lasagne fraîches
- 35g de beurre
- 35g de farine
- 35cl de lait
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de muscade
- mozzarella râpée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1. Préchauffer le four à 190°.
2. Faire revenir le boeuf hâché avec l'huile d'olive dans une sauteuse à feu doux.
3. Ajouter la sauce tomate puis laisser mijoter une quinzaine de minutes.
4. Mettre deux cuillères à soupe de sauce bolognaise au fond du plat à gratin puis deux feuilles de lasagne côte à côte.
5. Alternier en superposant le reste des feuilles de lasagne avec le reste de sauce bolognaise.
6. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux puis ajouter la farine et bien mélanger.
7. Ajouter le lait avec le sel et la muscade puis cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe.
8. Napper les lasagnes de béchamel et parsemer de mozzarella râpée puis enfourner jusqu'à ce qu'elles soient bien gratinées.

