



Pâtes

# Lasagnes à la bolognaise



**3h40**   **30 min**   **3h**   **10 min**   **729**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la sauce bolognaise

- 1 Éplucher les carottes et les oignons. Couper les carottes en petits dés et les oignons en lamelles très fines.
- 2 Mettre les lamelles d'oignon et les dés de carotte dans une casserole. Ajouter l'huile d'olive et faire revenir sur feu doux pendant 5 minutes.
- 3 Ajouter la chair à saucisse. La faire cuire avec le reste de la préparation pendant 5 minutes en remuant de temps en temps, à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Ajouter la viande de bœuf hachée ainsi que le vin blanc. Continuer la cuisson pendant encore 10 minutes, en remuant de temps en temps.
- 5 Ajouter le lait, le faire absorber en continuant la cuisson.
- 6 Ajouter les tomates concassées. Saler et poivrer.
- 7 Couvrir la sauce avec un couvercle, la laisser mijoter sur feu doux pendant 2 heures. Retirer la sauce du feu et réserver.

## Étape 2

### Préparation de la sauce béchamel

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).

Ingrédients  
pour **8** personnes

### Ingrédients pour la sauce bolognaise

1 **Carotte(s)**  
1 **Oignon(s)**  
500 g **Boeuf haché**  
200 g **Chair à saucisse**  
800 g **Tomate(s) concassée(s)**  
2 verre(s) **Lait entier**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 verre(s) **Vin blanc**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour la sauce béchamel

1 litre(s) **Lait entier**  
100 g **Beurre**  
100 g **Farine**  
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour les lasagnes

- 2 Chauffer le lait dans une casserole, réserver.
- 3 Dans une autre casserole, faire fondre le beurre sur feu doux.
- 4 Verser la farine dans le beurre fondu en une seule fois. A l'aide d'une cuillère en bois, mélanger rapidement pour ne pas faire de grumeaux.
- 5 Peu à peu, ajouter le lait tiède et continuer à mélanger.
- 6 Saler, ajouter la noix muscade râpée et faire cuire pendant 10 minutes. Retirer la sauce du feu et réserver.

16 **Feuilles de lasagne**  
100 g **Parmesan**  
20 g **Beurre**

### Étape 3

#### Préparation des lasagnes

- 1 Mélanger ensemble la sauce bolognaise et la béchamel, pour obtenir une seule sauce.
- 2 Beurrer le fond d'un plat à four, déposer une couche de sauce.
- 3 Ajouter une couche de feuilles de lasagne, saupoudrer de parmesan.
- 4 Ajouter une autre couche de sauce, une autre de feuilles de lasagne et saupoudrer de parmesan.
- 5 Continuer ainsi jusqu'en haut du plat, terminer par une couche de sauce.
- 6 Saupoudrer de parmesan râpé, ajouter quelques petites noix de beurre afin que le parmesan gratine.
- 7 Enfourner pendant 25 minutes.
- 8 Si la surface des lasagnes colore trop vite en cours de cuisson, couvrir d'une feuille de papier aluminium.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir les lasagnes du four, les laisser refroidir un peu.
- 2 Servir les lasagnes tièdes, les saveurs ressortiront mieux.