



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

- Éplucher les carottes et les oignons. Couper les carottes en petits dés et les oignons en lamelles très fines.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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

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.
- Dans une autre casserole, faire fondre le beurre sur feu doux.
- 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.
- 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

- Mélanger ensemble la sauce bolognaise et la béchamel, pour obtenir une seule sauce.
- Beurrer le fond d'un plat à four, déposer une couche de sauce
- Ajouter une couche de feuilles de lasagne, saupoudrer de parmesan.
- 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.
- 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.
- Servir les lasagnes tièdes, les saveurs ressortiront mieux.