LASAGNE A LA BOLOGNAISE

Préparation: 20 mn

Cuisson: 40 mn

4 personnes:

500 g de plaques de lasagne
200 g de viande hachée de bœuf
1 oignon
1 boite de sauce tomate

2 cuillères à soupe de concentré de tomates
1 cuillère à soupe de fond de veau déshydraté
1 dl de vin blanc
0.5 dl d`huile
50 g de beurre
1/2 de litre de Sauce béchamel
30 g de beurre
30 g de farine
1/2 litre de lait
noix de muscade
150 g de gruyère râpé
sel, poivre

1. Cuire la sauce bolognaise dans une casserole, faites chauffer l`huile

2. Faire revenir la viande hachée de bœuf, assaisonnez.

3. Ajoutez l`oignon haché et laissez cuire pendant 3 à 4 minutes

4. Déglacer, verser le vin blanc

5. Mouillez avec le fond de veau, déliez le fond de veau déshydraté avec 1/4 de litre d`eau tiède

6. Ajoutez le concentré de tomates, la sauce tomate, le thym et le laurier

7. Laissez mijoter pendant 15 minutes environ tout en remuant avec une spatule en bois

8. Préparez la Sauce béchamel, dans une casserole, mélangez le beurre et la farine, ajoutez le lait, assaisonnez

9. Mélangez sans cesse avec un fouet jusqu`à ce que la sauce béchamel commence à épaissir.

10. Cuire les lasagnes, Faites chauffer une casserole d`eau salée additionnée d`huile d`olive.

11. Retirez les lasagnes dès quelles sont cuites à l`aide d`une écumoire. Étalez-les sur un torchon de cuisine pour les sécher.

12. Préchauffez le four à 200°

13. Dans un plat à gratin, étalez une couche de lasagne, nappez de sauce bolognaise. Mettez un couche de béchamel, saupoudrez de gruyère râpé.

14. Renouvelez l`opération (lasagne, sauce bolognaise,…)
Terminer par une couche de sauce bolognaise et de sauce béchamel mélangés; saupoudrez de gruyère râpé, mettez au four, laissez gratiner.