

Lasagnes à la bolognaise

Ingédients

- 1 paquet de pâtes de lasagnes
- 2 oignons jaunes
- 1 gousse d'ail
- 3 carottes
- 1kg de viande de bœuf hachée
- 1kg de purée de tomate
- 20 cl de vin rouge
- 2 feuilles de laurier
- Thym
- Basilic
- Sel
- Poivre

Pour la sauce béchamel

- 120 g de farine
- 80 g de beurre demi-sel
- 1 l de lait
- Sel
- poivre

Préparation

- 1- Faire revenir la gousse hachée d'ail et les oignons émincés dans un peu d'huile d'olive.
- 2- Ajouter les carottes puis la viande et faire revenir le tout.
- 3- Au bout de quelques minutes, ajouter le vin rouge.
- 4- Laisser cuire jusqu'à évaporation.
- 5- Ajouter la purée de tomates et les herbes.
- 6- Saler, poivrer, puis laisser mijoter à feu doux 45 minutes.
- 7- Préparer la béchamel : faire fondre le beurre.
- 8- Hors du feu, ajouter la farine d'un coup.
- 9- Remettre sur le feu et remuer avec un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse.
- 10- Ajouter le lait peu à peu. Remuer sans cesse, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.
- 11- Ensuite, parfumer avec la muscade, saler, poivrer. Laisser cuire environ 5 minutes, à feu très doux, en remuant. Réserver.
- 12- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
- 13- Poser une fine couche de béchamel puis des feuilles de lasagnes, de la bolognaise. Répéter l'opération 3 fois de suite. Sur la dernière couche de lasagnes, ne mettre que de la béchamel.
- 14- Enfourner pour environ 25 minutes de cuisson.
- 15- Déguster

