

Lasagnes au four



Pour 6 personnes

- 300 gr de viande hachée
- 100 gr de chair à saucisses
- 1 litre de béchamel
- 1 bouteille et demi de purée de tomates (italiennes) = environ 1100 gr
- 1 paquet et demi de lasagnes fraîches = environ 400 à 500 gr suivant la grosseur du plat
- 2 tranches de jambon
- 100 gr de parmesan râpé
- 1 mozzarella
- 1 carotte
- 1 oignon haché
- sel, huile d'olive, beurre

Ce plat peut être préparé à l'avance. Surtout la sauce qui peut être préparée le jour précédent

Pour la sauce :

Faire revenir dans une casserole un peu de beurre et l'huile une petite carotte et un oignon hachés.

Rajouter la viande et la chair à saucisses

Laisser dorer ensuite rajouter la purée de tomates et le sel et faire cuire environ 30 à 40 min à petit feu.

Préparer la béchamel

3/4 litre de lait écrémé, un morceau de beurre, 5 cuillères à soupe rase de farine

Avec une saucière c'est plus rapide, sinon faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et laisser cuire une minute. Retirer du feu, verser le lait en fouettant continuellement.

Remettre la casserole sur le feu et continuer à mélanger jusqu'à ce que la sauce ait épaissi, mais pas trop.

Montez le plat :

Dans un plat à gratin mettre un peu de sauce avec la viande, une couche de lasagnes, de nouveau la sauce avec la viande, un peu de mozzarella un peu de jambon, du parmesan, sel recouvrir de béchamel et ensuite recommencer avec une deuxième couche jusqu'à la fin des ingrédients.

Faire cuire au four environ 30 à 40 min à 200°.