

# Lasagnes à la Bolognaise



POUR 6 PERSONNES



20 min



45 min

PAR PORTION DE 300 g



33  
g

Protéines



639  
kcal

Energie



## - Ingrédients -

- 8 plaques de lasagnes (fraîches ou sèches spécial sans précuisson)
- 800 g de pulpe de tomate en conserve (ou 500 g de tomates fraîches)
- 500 g de viande de boeuf hachée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'herbes aromatiques au choix (origan, thym, basilic)
- 200 g d'emmental râpé
- sel, poivre

## - Préparation -

- 1 Couper un oignon et une gousse d'ail en petits morceaux. Les faire revenir à feu doux dans une sauteuse avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce que les oignons soient devenus un peu translucides. Puis baisser le feu juste après pour ne pas que les oignons brûlent.
- 2 Ajouter 800 g de pulpe de tomate. Saler, poivrer et ajouter une bonne cuillère à soupe d'herbes aromatiques. Laisser réduire et mijoter à feu doux pendant 20 minutes, avant de mixer ou non selon les goûts.
- 3 Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle pour y faire revenir 300 g de viande de bœuf hachée à feu moyen pendant 3 à 5 minutes. Saler et poivrer, puis la mélanger à la sauce tomate réservée. Penser à dégraisser la viande avant de la mélanger à la sauce tomate.
- 4 Préparer la béchamel enrichie.
- 5 Beurrer un plat, et y déposer une couche de béchamel, puis une couche de lasagnes, et une de sauce tomate à la viande parsemée d'emmental râpé. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par de la béchamel, et saupoudrer avec du gruyère.
- 6 Enfourner à four préchauffé à 165°C (thermostat 5/6).