

LASAGNES À LA BOLOGNAISE



Ingrédients :

- Pâte à lasagnes crues industrielles 250g (ou maison)
- Sauce bolognaise sur 400g de viande
- Sauce béchamel sur 1L de lait
- Fromage 70 à 100g : emmental, parmesan, mimolette...

Astuces :

- Retrouver les recettes détaillées de la bolognaise et de la béchamel sur le blog !
- Remplacer la sauce bolognaise par une autre sauce (chili con carné, poulet/tomate/poivron...)
- Pour alléger cette recette, réaliser la béchamel avec du bouillon (et non du lait).

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 45 minutes (bolo + béchamel) + 1h au four | Pour 4 personnes

1. Réaliser la sauce bolognaise et la sauce béchamel (**recettes détaillées sur le blog**).
2. Préchauffer le four à **180°C**.
3. Dans un **plat à rebords** (18 x 25 cm) : **étaler** une fine couche de béchamel dans le fond.
4. Déposer **d'abord** les pâtes à lasagnes, **ensuite** une couche de bolognaise **et** une couche de béchamel.
5. **Répéter l'opération** une 2ème et une 3ème fois.
6. Pour finir : déposer une **dernière couche de pâtes à lasagnes** et une **fine couche** de béchamel.
7. **Parsemer** de fromage et enfourner pendant **1h**.



@Recettes100faim.fr