

Lasagnes à la viande, aux courgettes et champignons frais



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Pour réaliser ce classique en cuisine, j'ai choisi des lasagnes fraîches bien plus pratiques et goûteuses que les lasagnes sèches qu'il faut faire cuire et ensuite égoutter !

Ingrédients

- 300 g de viande hachée (veau et boeuf)
- 8 feuilles de lasagnes
- 2 courgettes
- quelques champignons de paris frais
- 1 barquette de lardons
- coulis de tomate - maison pour moi
- 1 oignon
- huile d'olive
- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Eplucher et émincer l'oignon. Dans une sauteuse, le faire revenir avec les dés de lardons. Ajouter la viande haché (boeuf et veau). Saler légèrement et poivrer.
- 2 Eplucher les courgettes une bande sur deux. Les couper en dés après avoir enlevé les graines qui se trouvent à l'intérieur. Eplucher les champignons de Paris. Les couper en morceaux. Poêler le tout dans un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- 3 Pendant ces 2 étapes, je laisse mijoter mon coulis de tomates maison.
- 4 Préparer la sauce béchamel. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter la même quantité de farine et bien mélanger les deux. Pour éviter que le roux ne brûle, vous pouvez ajouter quelques gouttes d'huile. Ajouter le lait au fur et à mesure et continuer à tourner pour que la sauce devienne onctueuse et surtout sans grumeaux. Assaisonner avec le sel et le poivre. J'ajoute aussi un peu de curry. Remuer continuellement pour ne pas que la sauce attache au fond de la casserole. Laisser frissonner quelques minutes pour que la farine cuise.
- 5 Dans un plat allant au four, étaler en couches successives : - du coulis de tomates - 2 feuilles de lasagnes posées côte à côte - la moitié des courgettes/champignons recouverts de béchamel - 2 feuilles de lasagnes - la viande/lardons recouverts de coulis de tomates - 2 feuilles de lasagnes - le reste de courgettes/lardons recouverts de béchamel - 2 feuilles de lasagnes recouvertes de béchamel et de gruyère râpé
- 6 Faire cuire le tout au four préchauffé à 180°C (th.6) pendant 30 minutes.
- 7 Servir bien chaud accompagné d'une bonne salade du jardin.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

