

Lasagnes à la bolognaise



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Un plat apprécié en famille.

Ingrédients

- 10 plaques de lasagnes
- 450 g de viande de porc et de bœuf
- sauce tomate
- sauce béchamel
- parmesan
- sel
- poivre
- 1 gousse d'ail
- margarine

Préparation

- 1 Hachez les viandes de porc et de bœuf et préparez la sauce tomate (maison pour moi). Dans une sauteuse, faites fondre une cuillère de margarine et mettez la gousse d'ail écrasée.
- 2 Ajoutez la viande puis la sauce tomate. Faites cuire 10 minutes et retirez l'ail. Dans un plat beurré, mettez une petite couche de béchamel, recouvrez de 2 plaques de lasagnes et alternez avec la bolognaise. Terminez en recouvrant de parmesan.
- 3 Enfournez à 180°C (th.6) pendant 20 minutes et laissez reposer 10 minutes avant de servir.

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

