

Lasagnes maison



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

Des lasagnes maison de A à Z !

Ingrédients

- pour la sauce bolognaise :
- 800 g de viande hachée
- 1 grosse boîte de pulpe de tomates
- 1 oignon - finement émincé
- 1 gousse d'ail - finement hachée
- 1 cuillère à café d'herbes de provence
- 1 cube de bouillon boeuf
- 1 cuillère à soupe d'huile
- sel
- poivre
- pour la sauce béchamel :
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 500 ml de lait demi-écrémé
- sel
- poivre
- pour la pâte à lasagne :
- 500 g de farine
- 5 oeufs
- 1 pincée de belle de sel
- eau - si besoin

Préparation

- 1 Préparation de la pâte à lasagne : Dans le bol de votre robot avec le crochet, versez la farine, le sel et les oeufs. Mélangez. La pâte doit former une boule homogène. Si besoin, ajoutez un tout petit peu d'eau.
- 2 Laissez la pâte reposer tranquillement 30 minutes. Ensuite, passez-la dans un laminoir (machine à étaler les pâtes maison) et laissez encore une fois les plaques reposer 30 minutes.
- 3 Préparation de la sauce bolognaise : Dans une sauteuse contenant l'huile chaude, faites revenir l'oignon émincé et la gousse d'ail écrasée. Ajoutez la pulpe de tomate, le cube, les herbes de Provence et laissez réduire environ 10 minutes à couvert.
- 4 Dans une poêle contenant 1 petit morceau de beurre, faites rôtir la viande à feu vif. Ajoutez-la dans la sauce tomate et mélangez. Salez, poivrez et sucrer si besoin.
- 5 Préparation de la béchamel : Faites fondre le beurre dans une casserole. Hors du feu, ajoutez la farine en une fois tout en remuant avec une cuillère en bois. Salez, poivrez et versez le lait progressivement en mélangeant avec un fouet.
- 6 Remettez la casserole sur le feu et faites cuire à feu doux, jusqu'à ce que la béchamel épaississe.
- 7 Préchauffez votre four à 150°C (th.5). Dans un plat à gratin, déposez des feuilles de lasagnes puis de la sauce bolognaise et enfin une couche de béchamel. Ainsi de suite jusqu'à épuisement des sauces en finissant avec la béchamel nappée de gruyère.
- 8 Enfournez 35 minutes.

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifirme.com/blog/mespetitesrecettesdecoksi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

