



Les plats principaux

Lasagne bolognaise

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de fromage vieux (râpé)
500 grammes viande hachée (mélangé)
100 millilitres de vin rouge
800 millilitres de passata
16 feuilles de lasagne
250 grammes de champignons de Paris
2 oignons (ciselés)
1 poivron rouge
2 carottes
1 cuillère à café de fines herbes Provençales
1 gousse d'ail (pressée)
brin oregano (quelques)
1 bouquet de basilic
huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce au fromage

100 grammes de fromage vieux (râpé)
400 millilitres de lait
30 grammes de farine
30 grammes de beurre
noix de muscade

Méthode de préparation

Cuisez le haché dans de l'huile d'olive bouillante. Ajoutez les oignons et l'ail et laissez le tout mijoter un peu. Coupez les carottes et le poivron en petits dés, les champignons en tranches et ajoutez le tout au haché. Coupez les fines herbes finement et laissez aussi mijoter 2 minutes. Assaisonnez avec les épices provençales et mélangez-bien le tout.

Versez le vin rouge dans le haché et laissez l'alcool s'évaporer. Ajoutez la passata et faites encore mijoter la sauce 10 minutes à feu doux. Goûtez et salez et poivrez.

Faites fondre le beurre et ajoutez la farine. Cuisez quelques minutes en mélangeant. Versez le lait lentement jusqu'à ce que la sauce se lie. Retirez la casserole du feu et incorporez-y la moitié du fromage râpé. Assaisonnez la sauce avec de la noix de muscade, du poivre et du sel.

Préchauffez le four à 180°C. Versez une petite couche de sauce au fromage sur le fond d'un plat à four. Déposez dessus une première couche de feuilles de lasagne. Versez dessus une couche de haché à la sauce tomate et lissez-la. Disposez une deuxième couche de feuilles de lasagne. Continuez avec le haché à la sauce tomate, puis des feuilles de lasagne, ... et terminez par une petite couche de sauce tomate. Versez sur le tout le reste de la sauce au fromage et saupoudrez avec le reste du fromage râpé. Enfournez 30 minutes à 180°C. Servez immédiatement.

Conseil:

Vous préférez sans alcool? Employez alors du bouillon de poule au lieu du vin.

Ustensiles de cuisine

Four

