



# La véritable lasagne

**Temps de préparation**

> 1h

**Difficulté**

Moyenne



# Ingrediënten

## **Pour la sauce bolognaise :**

2 oignons (émincés)  
huile d'olive  
2 carottes (en dés)  
1/4 céleri-rave (en dés)  
4 gousses d'ail (émincées)  
500 grammes de haché de bœuf  
1 boîte de pâte de tomate  
1 verre de vin rouge  
2 décilitres de fond de bœuf  
500 grammes de tomates pelées  
sel et poivre  
2 feuilles de laurier  
3 brins de thym  
1 cuillerée à thé d'oregano

## **Pour la sauce béchamel :**

75 grammes de beurre  
75 grammes de farine  
3/4 l lait  
sel et poivre  
noix de muscade

## **Pour la lasagne :**

250 grammes de feuilles de lasagne  
75 grammes de parmesan (râpé)



## Bereidingswijze

### Préparez la sauce bolognaise

- 1.** Faites suer les oignons à l'huile d'olive. Ajoutez les carottes et le céleri-rave. Laissez cuire quelques minutes. Incorporez l'ail et mélangez bien.
- 2.** Ajoutez le bœuf haché et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la viande ne soit plus rouge.
- 3.** Versez le concentré de tomates et mélangez bien.
- 4.** Arrosez de vin rouge et laissez réduire.
- 5.** Versez le fond et portez à ébullition.
- 6.** Ajoutez les tomates pelées et assaisonnez la sauce de sel, de poivre, de laurier, de thym et d'origan. Laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure.

### Préparez la sauce béchamel

- 7.** Laissez fondre le beurre dans une sauteuse et ajoutez la farine. Versez le lait peu à peu en remuant continuellement au fouet.
- 8.** Laissez réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce bien liée. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade.

### Pour la lasagne



- 9.** Badigeonnez un plat de cuisson d'huile d'olive et versez une fine couche de sauce bolognaise. Couvrez-la de feuilles de lasagne. Maintenant, alternez les couches de sauce bolognaise, de sauce béchamel et de feuilles de lasagne. Terminez par une couche de béchamel et parsemez le tout de parmesan.
  
- 10.** Laissez cuire la lasagne pendant 60 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Laissez reposer la lasagne une dizaine de minutes avant de la couper.