



La véritable lasagne

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne



Ingrédients

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)



Méthode de préparation

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.