



**Prendre le large en cuisinant**

# Prendre le large en cuisinant

## Lasagne de bœuf

Recette pour 4 personnes



### Ingrédients

---

280 g de pâte à lasagne

---

400 g de viande hâchée de bœuf  
de chez votre boucher

---

260 g de carottes en petits  
morceaux

---

80 g d'oignons hachés

---

24 g d'ail haché

---

4 g d'herbes de Provence

---

20 g de concentré de tomates

---

500 ml de concassé de tomates  
en boîte

---

500 ml de bouillon de légumes

---

4 g de feuille de laurier

---

100 g de Gruyère râpé

---

32 g de beurre

---

32 g de farine blanche

---

500 ml de lait entier

---

4 pincées de sel, poivre

---

20 ml d'huile de tournesol

---

### Mise en place

1. Préparer un plat à gratin huilé.

#### Préparation de la sauce bolonaise:

1. Dans une casserole, sauter avec de l'huile bien chaude la viande de bœuf.

2. Ajouter les dés de carottes, les oignons, l'ail haché et le concentré de tomates, saler, poivrer.

3. Faire suer brièvement.

4. Mouiller avec le concassé de tomates en boîte et le bouillon de légumes.

5. Mettre les herbes de Provence et la feuille de laurier.

6. Porter à ébullition puis cuire à feu doux environ 1h00 en remuant régulièrement.

7. Vérifier l'assaisonnement, si besoin saler et poivrer.

#### Préparation de la sauce béchamel:

1. Faire fondre le beurre dans une casserole.

2. Ajouter la farine et faire un roux blond.

3. Verser le lait, porter à ébullition en remuant et cuire à feu doux pendant dix minutes.

#### Dressage de la lasagne:

1. Dresser par couches successives les pâtes, la sauce bolonaise et la sauce béchamel.

2. Terminer par la sauce béchamel.

3. Parsemer le gruyère râpé.

#### Cuisson:

1. Préchauffer le four à 200°.

2. Mettre à cuire 45 min.

3. Laisser reposer 10 min au four chaud avant de servir.

**Bon appétit !**  
Karine Poupert