



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 Poupard