

Lasagnes à la bolognaise

4 pers | 40 mn

Les **ingrédients**

- 300 g de viande de boeuf
- 400 g de tomates concassées
- 250 g de champignons de Paris
- 2 c. à s. de concentré de tomates
- 150 g de fromage de parmesan
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- 1 branche de thym
- 2 c. à s. d'origan
- 200 g de béchamel
- 15 lasagnes précuites
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 160°C.

Etape 2

Couper la viande en cubes de 2 cm environ. Ajouter les morceaux de viande dans le bol. Hacher.
Réserver dans un récipient.

Etape 3

Ajouter l'oignon coupé en deux et l'ail dans le bol. Hacher.
Racler les parois à l'aide de la spatule.
Ajouter l'huile d'olive. Faire rissoler 3 min.

Etape 4

Ajouter la viande réservée, le sel, le poivre et les herbes. Faire cuire 5 min.
Ajouter les tomates concassées avec 200 g de leur jus, le concentré de tomates et
le sucre. Faire cuire 10 min.

Etape 5

Couper les champignons en fines lamelles.
Dans un grand plat à gratin rectangulaire beurré, verser un petit fond de béchamel puis
déposer, côte à côte, les lasagnes. Recouvrer les lasagnes de sauce tomate à la viande, puis de lamelles de champignons, de béchamel et de parmesan râpé.
Renouveler ces étapes, et finir par de la béchamel et du parmesan râpé.

Etape 6

Enfourner 30 min, puis laisser gratiner 3 min sous le grill.