



LASAGNES DE BŒUF

Ce plat réconfortant, généreusement parfumé, est idéal pour les repas en famille ou entre amis.

- **Le Bœuf** est sélectionné par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- **Les légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **La pâte à lasagne** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Préparation de viande hachée à la tomate

250g



Pâte à lasagne

1



Emmental

50g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



sel, poivre

à votre convenance



herbes de provence

à votre convenance



beurre

50g



farine

50g



lait

550ml

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C

ÉTAPE 2

Dans une poêle avec de l'huile d'olive faites revenir la préparation à base de viande hachée.

ÉTAPE 3

Préparer la béchamel : Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter la farine d'un coup et mélanger avec un fouet pour obtenir un roux (pâte un peu épaisse). Versez progressivement le lait tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Laissez cuire à feu doux en continuant de fouetter pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que la béchamel épaississe. Assaisonnez avec du sel, du poivre.

ÉTAPE 4

Montez les lasagnes : Beurrez légèrement un plat allant au four. Commencez par étaler une fine couche de sauce bolognaise au fond du plat. Ajoutez une couche de feuille de lasagne Recouvrez de sauce bolognaise, puis d'une couche de béchamel. Répétez les couches (pâte, sauce bolognaise, béchamel) jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de béchamel. Saupoudrez d'emmental sur le dessus.

ÉTAPE 5

Cuisson : Enfourné pour 30 à 45 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que les lasagnes bouillonnent sur les bords. Laisser reposer quelques minutes avant de servir pour faciliter la découpe.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez ajouter des épinards, de la ricotta ou des champignons dans les couches pour varier les saveurs.

Si vous souhaitez une lasagne encore plus gourmande, vous pouvez ajouter du fromage mozzarella à l'intérieur ou sur le dessus.

Bonne dégustation !