

LAZAGNES

INGREDIENTS

– 1 gros oignon – 2 gousses d'ail – 750 g de boeuf haché – 1 cuil. à soupe d'huile d'olive – 700 g de sauce tomate – 50 g de beurre (+ 15 g pour le plat) – 50 g de farine – 80 cl de lait – 400 g de feuilles de lasagnes précuites – 200 g de fromage râpé – origan – sel, poivre du moulin

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200 °C. Faites revenir l'oignon émincé à feu doux 3 min dans une sauteuse avec l'huile d'olive chaude.
2. Ajoutez la viande hachée et l'ail pressé, mélangez et faites cuire 5 min, en émiettant bien les morceaux.
3. Ajoutez la sauce tomate et 1 cuil. à café d'origan.
4. Mélangez et prolongez la cuisson de 10 min à feu moyen.
5. Rectifiez l'assaisonnement. Préparez la béchamel : dans une casserole à fond épais, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez sur feu doux pendant 2 min.
6. Versez peu à peu le lait froid et fouettez sans cesse pour obtenir une sauce sans grumeaux, qui ne doit pas trop épaissir. Salez, poivrez.
7. Beurrez un grand plat à four. Nappez le fond d'une fine couche de béchamel. Recouvrez de feuilles de lasagnes sans les faire se chevaucher, puis d'une couche de viande et parsemez de fromage râpé.
8. Formez ainsi 3 couches successives et terminez avec le reste de béchamel et le fromage râpé.
9. Saupoudrez d'origan et enfournez pendant 40 min.
10. Laissez reposer 5 min avant de servir, avec une salade de pousses d'épinards.