

Lasagnes Maison pour 10 Personnes : La Recette Inratable

Liste des ingrédients

- 1 kg de viande hachée (mélange bœuf/porc pour plus de moelleux)
- 500g à 600g de pâtes à lasagnes (sèches ou fraîches)
- 1,5 litre de béchamel (120g de beurre, 120g de farine, 1,5L de lait)
- 200g à 250g de parmesan râpé ou d'emmental pour le gratinage
- Sauce tomate pour la bolognaise
- Noix de beurre ou huile d'olive (pour la cuisson des pâtes fraîches)

Préparation de la bolognaise

- Faire revenir la viande hachée dans une sauteuse.
- Ajouter la sauce tomate et laisser mijoter le mélange pendant au moins 45 minutes pour une saveur riche.

Montage et cuisson

- Si vous utilisez des pâtes fraîches non-instantanées, ajoutez une noix de beurre ou un filet d'huile d'olive dans l'eau de cuisson.
- Réalisez le montage dans un plat adapté en alternant les couches : bolognaise, pâtes, béchamel.
- Assurez-vous d'avoir au moins 3 ou 4 couches de pâtes pour une structure optimale.
- Terminez par une couche généreuse de fromage râpé.
- Enfourez à 180°C (thermostat 6) pendant 30 à 40 minutes.

Le conseil du chef

- Laissez reposer les lasagnes 10 minutes après la sortie du four avant de servir : cela permet aux couches de se figer et facilite grandement la découpe des parts.