

Lasagnes

Préparation: 30 minutes - Cuisson: 1 heure

Ingrédients:

- 8 plaques de lasagnes fraîches
 - 800 g de pulpe de tomates
 - 300 g de viande de bœuf hachée
 - 1 oignon
 - 1 gousse d'ail
 - 2 c. à soupe d'huile d'olive
 - 1 c. à soupe d'herbes aromatiques (origan, thym, basilic)
 - 100 g d'emmental râpé
 - 2 morceaux de sucre
 - Sel, poivre
- Pour la béchamel:**
- 70 g de beurre
 - 70 g de farine
 - 50 cl de lait Juste & Vendéen
 - 1 pincée de noix de muscade

Étapes:

- 1) Coupez un oignon et une gousse d'ail en petits morceaux. Faites-les revenir à feu doux dans une casserole ou une sauteuse avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce que les oignons soient devenus un peu translucides. Afin d'exhaler les saveurs de l'oignon, démarrez la cuisson à feu vif pendant 1 à 2 min. Puis baissez le feu juste après pour pas que les oignons brûlent.
- 2) Une fois que les oignons ont pris une jolie couleur dorée, ajouter 800 g de pulpe de tomate. Salez, poivrez et ajoutez une bonne cuillère à soupe d'herbes aromatiques (au choix: origan, basilic, thym). Laissez réduire et mijoter à feu doux pendant 20 minutes, avant de mixer (ou non selon les goûts). Contrairement aux tomates fraîches, la pulpe en conserve étant plutôt acide, penser à ajouter 2 morceaux de sucre pour adoucir la sauce.
- 3) Pendant que la sauce mijote, faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle pour y faire revenir 300 g de viande de bœuf hachée à feu moyen pendant 3 à 5 minutes. Salez et poivrez, puis mélangez-la à la sauce tomate réservée. Pensez à dégraisser la viande avant de la mélanger à la sauce tomate. Pour cela, retirez la viande à l'aide d'une écumoire.
- 4) Dans une casserole, faites fondre 70 g de beurre, et ajoutez la même quantité de farine hors du feu. Mélangez pour que le beurre soit absorbé. Ajoutez 50 cl de lait très progressivement en mélangeant pour empêcher la formation de grumeaux. Replacez sur feu doux et laissez épaissir pendant quelques minutes. Salez, poivrez et ajoutez une bonne pincée de noix de muscade.
- 5) Beurrez un plat, et déposez-y une couche de béchamel, puis une couche de lasagnes, et une de sauce tomate à la viande parsemée d'emmental râpé. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par de la béchamel, et saupoudrez avec du parmesan râpé. Les amateurs peuvent aussi ajouter des lamelles de champignons de paris au moment du montage.
- 6) Enfournez à four préchauffé à 165°C (thermostat 5/6) pendant 45 minutes environ, pour que les lasagnes soient bien gratinées. Si les lasagnes gratinent trop vite, les recouvrir de papier d'aluminium.