

mes lasagnes maison

<http://comete59.wifeo.com/>



Ingrédients:

500gr de boeuf haché

1 oignon

un peu d'herbes de provence

500cl de coulis de tomate

feuilles à lasagnes sans cuisson (je les fais cuire un peu quand même avant)

sel ,poivre

gruyère rapé

un peu de margarine

- 1.faire une béchamel (recette :<http://comete59.wifeo.com/recette-sauce-bechamel.php>)
 2. faire la bolognaise:
mélanger votre viande haché avec l'oignon coupé en petits morceaux ,
 - 3.dans une sauteuse mettre la margarine à fondre avec le sel, poivre et une pincée d'herbes de provence et y mettre votre viande/oigon à cuire
 - 4.une fois bien doré, ajouter le coulis de tomate
 - 5.bien mélanger
 - 6.couvrir et laisser mijoter 10 minutes
dans un plat allant au four:
 - 1.mettre une fine couche de béchamel au fond
puis une couche de feuilles à lasagne
 - 2.recouvrir d'une couche de sauce bolognaise
 3. ajouter à nouveau une couche de feuilles à lasagneset un peu de béchamel
 - 4.à nouveau une couche de sauce bolognaise , une couche de feuilles à lasagne
et pour finir une couche de sauce béchamel qui doit recouvrir l'ensemble
 - 5.napper le tout de gruyère rapé et passer au four
- une fois bien doré déguster!