

LASAGNES

Ingrédients

Lasagnes 9 feuilles
Viande hachée 250 g
1 oignon ciselé
1 gousse d'ail
1 courgette
1 aubergine
De la purée de tomates 1 boîte
Sel
Poivre du moulin
Basilic
Huile d'olive
Deux cuillères de farine
50 g de beurre
50cl de lait
Fromage râpé un sachet.



Recette

On prépare une béchamel : on met à fondre le beurre dans une petite casserole. On y rajoute la farine que l'on fait blondir. Puis on ajoute le lait et on mélange en faisant des 8 avec la spatule jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. On assaisonne (sel poivre) et on réserve.

On fait revenir l'oignon ciselé avec la viande hachée assaisonnée de sel et poivre. On réserve.

Dans une poêle on fait revenir courgette et aubergine préalablement pelées et coupées en dés avec l'ail et le basilic (+sel et poivre). On y ajoute la viande revenue et la purée de tomates. On laisse réduire un peu.

On préchauffe le four à 190 degrés.

Dans un plat qui va au four on monte les lasagnes en alternant pâte/béchamel/viande.

Avec 9 feuilles on obtient un montage de 3 couches.

On peut mettre du fromage aussi à chaque couche. Pour une recette plus légère on ne met du fromage que sur la dernière couche (il faut finir par la viande et on met le fromage par dessus).

On met au four pendant 25 minutes. On peut faire une salade pour accompagner.

