

Lasagne à la bolognaise

Temps :

- 4h bolognaise
 - 20min assemblage
 - 30min cuisson
-

Ingrédients :

- Faire une grosse bolognaise
 - Plaques de pâtes à lasagne
 - 100g beurre
 - 100g farine
 - 70cl lait
 - Noix de muscade
 - Emmental
 - Parmesan
-

Étapes :

1. Faire une bolognaise, un peu liquide
 2. Faire une béchamel (Beurre fondue dans casserole, puis farine, ajouter le lait progressivement, ajouter de la noix de muscade)
 3. Beurrer un grand plat
 4. Dans le fond, mettre un peu de sauce + béchamel
 5. Mettre des pâtes, en casser des bouts pour faire tout le plat
 6. Ajouter une couche de sauce + béchamel, avec du fromage (parmesan ou emmental)
 7. Répéter les couches
 8. Pour la fin, couche de pâtes, puis bonne couche de béchamel, puis bonne couche de fromage
 9. Au four à 180C pendant ~30min
 10. 5min avant la fin, remonter le plat et mettre en mode gratinage du four (bien surveiller)
-

Revision #1

Created 2 May 2023 10:06:57 by Admin

Updated 2 May 2023 10:12:07 by Admin